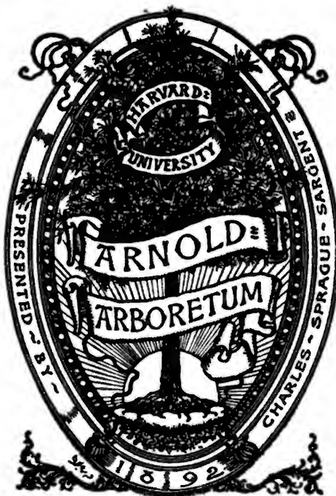

3 2044 107 239 659


HARVARD
UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED BY
CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892

Voyage

aux

Alpes maritimes.



Tome second.



VOYAGE

AUX

ALPES MARITIMES.

Se trouve chez les Libraires ci-après :

A Marseille, chez... { Chaix, Masvert, Camoin Frères ;

Montpellier, chez { Gabon, Sevalle ;

Toulon, chez Curet ;

Nismes, chez Melquioud ;

Valence, chez Marc-Aurèle ;

Grenoble, chez Baratier Frères ;

Nice, chez Cougnet ;

Turin, chez Pic.

VOYAGE

AUX ALPES MARITIMES,

OU

HISTOIRE NATURELLE, AGRAIRE, CIVILE ET MÉDICALE, DU COMTÉ DE NICE ET PAYS LIMITROPHES;

ENRICHI

DE NOTES DE COMPARAISON AVEC D'AUTRES CONTRÉES.

PAR FR. EM. FODERÉ,

Professeur de médecine légale et des épidémies à la Faculté de médecine de Strasbourg, Médecin du Collége royal de cette ville; Associé de l'Académie royale de médecine de France, de celle de Madrid, etc., etc.; ancien Professeur, Membre du Jury d'instruction publique, de la Commission de Santé et de celle d'Agriculture, à Nice.

Historia populorum, regumque magistra.

TOME SECOND.

PARIS,

Chez F. G. LEVRAULT, rue des Fossés M. le Prince, N.° 33, et rue des Juifs, N.° 33, à STRASBOURG.

1821.

VOYAGE
AUX ALPES MARITIMES.

SECTION III.

De l'agriculture des Alpes maritimes et de ses produits.

CHAPITRE I.er

Division des terres; instrumens de l'agriculture; engrais; culture du blé et de la vigne.

ARTICLE PREMIER.

De la division des terres.

Jusqu'ici nous n'avons considéré des Alpes maritimes que ce qui est proprement l'ouvrage de la nature, ou ce qui en approche le plus; considérons-les maintenant embellies par la main de l'homme, et voyons leurs surfaces rapides et rocailleuses forcées de fournir les plantes les plus recherchées pour le goût et la subsistance des nations.

Cette surface nette de deux cents lieues carrées que présente le losange mesuré sur deux points opposés, se trouve singu-

lièrement multipliée par les côtés des triangles innombrables qui la surmontent. Le peu de plaine des vallées étant en grande partie occupé par le lit des rivières, des torrens, et par les chemins, il faut nécessairement qu'on cultive les flancs des montagnes ; et comme la terre végétale serait entraînée à chaque pluie, et les plantes avec elle, on est forcé de les diviser en autant de petits plans horizontaux, placés en amphithéâtre les uns sur les autres et soutenus par des murs à sec bâtis en talus : travail qui épuise chaque année les ressources de l'agriculteur. Par là, les plans inclinés sont changés en horizontaux, à l'imitation de la nature, qui ne fait jamais pousser les plantes que perpendiculairement ; et les sommets des triangles sont occupés, ou par les pâturages, ou par les forêts, ou par les rochers stériles.

Il serait vraiment curieux, en additionnant ces surfaces planes avec celles des côtés des triangles, de savoir réellement de combien toutes ces surfaces dépassent celle sur laquelle la montagne est assise ; connaissance bien utile pour l'assiette équitable de la contribution foncière, laquelle ne peut

être raisonnablement établie que sur le produit d'une surface plane. En attendant ce travail, qui ne sera pas entrepris de long-temps, et pour suppléer au cadastre, qui n'était pas encore établi, voici le parti que j'ai pris pour connaître la surface agricole du pays que je parcourais, et suppléer à tout autre renseignement qui me manquait. Je le donne ici, extrait d'un grand nombre de détails que j'ai élagués comme n'étant que d'un intérêt local, parce que, tout informe qu'il est, on pourrait y avoir recours chaque fois qu'on serait dépourvu de mesures géométriques, et que cependant on désirerait connaître par approximation la contenance d'une grande surface quelconque.

1.° Un petit nombre de communes s'étant trouvées anciennement dans des circonstances qui les obligèrent à constater le nombre des septerées de leurs champs, de leurs vignes, de leurs pâturages, de leurs bois et de leurs terrains incultes, j'ai profité de ce travail pour avoir une note exacte du produit de chaque septerée dans une moyenne de dix ans, et pour le transporter dans les lieux dont la mesure était

inconnue, et dont le sol me paraissait de la même nature et à peu près de la même étendue.

2.° Arrivé dans ces lieux, je m'informais de la quantité de grains semés chaque année (on en sème un setier par septerée), et de la quantité des récoltes en tous genres; mais, comme la défiance faisait presque toujours altérer la vérité sur ce dernier article, je changeais de langage aussitôt que je m'en aperçevais, et je demandais seulement pour combien de temps les habitans avaient du grain, de l'huile, du vin, etc. Cette connaissance étant donnée, et avec elle celle de la population, de la quantité de denrées nécessaires à la subsistance pour chaque mois et de la portée de la terre, je parvenais souvent à découvrir d'une manière si juste le nombre des septerées, que les paysans en témoignaient malgré eux la plus grande surprise.

3.° A défaut de ces moyens, qui ne réussissaient pas toujours, je me servais du coup d'œil : connaissant les limites du territoire à mesurer, je le comparais, en le parcourant, à un terrain déjà connu, et l'habitude de voir me rendait,

sur la fin de mes courses, ce jugement assez facile, en même temps qu'il se trouvait communément assez exact.

Or, le sommaire de ce travail m'a donné, dans les deux cents lieues carrées, 119,778 septerées de terrain cultivé, ou 18,499 arpens et 59 perches, mesure de France, divisés ainsi qu'il suit :

Champs uniquement destinés aux grains.........	43,123	septerées.
Champs de blé et d'oliviers.....................	11,110	—
Champs de blé, de vignes, d'oliviers, etc...........	24,120	—
Champs de blé et vignes seulement..............	2,100	—
Terrain planté en vignes seulement...............	10,174	—
Terrain planté seulement en oliviers..............	13,960	—
Terrain planté en châtaigniers..................	4,295	—
Terrain planté en caroubiers	350	—
Jardins d'orangers et de citroniers	910	—
Jardins potagers.......	739	—

Prés naturels .... 7,653 septerées.
Prairies artificielles [1]... 1,244 —

Ainsi la quantité de terrain cultivé des Alpes maritimes est à peine la seizième partie de leur étendue ; et cependant c'est déjà beaucoup, eu égard à la population actuelle, pour un pays hérissé de rochers, que la seule main de l'homme a rendu productif à force de murs de soutien nommés *bergies*, d'engrais et de labours. On peut dire que les deux tiers de ces champs sont artificiels : il faut lutter, pour les soutenir, contre les vents, qui sont terribles aux solstices et aux équinoxes, contre les orages, les torrens et les averses. J'ai entendu dire par tous les cultivateurs que les murailles les ruinent ; aussi l'habitant se lasse-t-il enfin de relever encore ce qu'il a déjà relevé cent fois, et va-t-il chercher ailleurs une culture moins pénible et plus assurée. La guerre et les épidémies, qui ont ravagé tant de fois ces contrées, ont encore ajouté au désespoir causé par l'âpreté d'un sol ingrat, et

[1] J'ai appelé de ce nom des morceaux épars de terrain, le long des rivières, où l'on sème alternativement du trefle, du chanvre, des oignons, des navets, etc., et qui, sans avoir une destination fixe, augmentent cependant la nourriture du bétail.

on voit de tous les côtés des côteaux entiers encore divisés en terrasses par des restes de murs, et qui, abandonnés aujourd'hui, semblent dire au voyageur : *ici fut autrefois une plus nombreuse population!* Faudra-t-il donc que les passions humaines achèvent insensiblement de dépeupler et de rendre stériles plusieurs parties de l'Europe, et que les chefs des nations, à force de vouloir envahir, ne parviennent à régner que sur des solitudes!

Pour le moment on est forcé de convenir que ces dix-huit mille arpens sont encore trop étendus pour la population du pays, et pour les moyens qu'elle a de les féconder ; car, excepté les six lieues de côtes maritimes et quelques quartiers riches en oliviers, où la population est même plus grande que dans la Flandre et dans l'Alsace en proportion du terrain, le reste des Alpes maritimes compte à peine deux cents habitans par lieue carrée. Il en résulte que le paysan, ne sachant pas se borner et voulant tout faire, fait tout mal, parce que les bras et les moyens lui manquent. Ainsi sont les territoires de plusieurs communes, tels que ceux de Sospello, de Luceram et autres, qui, trop spacieux rela-

tivement au nombre des cultivateurs, sont infiniment moins productifs que les territoires des communes auxquels leur population suffit. O vous, à qui les dieux ont donné le pouvoir, pour être leur image sur la terre, faites-y régner la paix et la justice; ranimez l'industrie, multipliez les canaux d'irrigation, pour rendre la terre féconde; diminuez les impôts qui pèsent sur le cultivateur; rétablissez ces arbres et arbrisseaux tutélaires qui retiennent la terre et les eaux sur les flancs des collines : il y aura plus de prairies, plus de bestiaux, plus d'engrais, et par conséquent plus de population, plus de voix qui béniront votre mémoire.

Sur les irrigations.

J'ai déjà parlé des moyens d'irrigation de plusieurs terres des Alpes maritimes, aux articles *Rivières* et *Eaux de pluie*; qu'il me soit permis de consacrer encore une note à l'un des sujets que je regarde comme les plus importans.

C'était une grande sagesse à nos pères, d'avoir placé l'eau au nombre dés élémens de toutes choses, et la raison pratique a très-peu gagné au développement analytique de cette vérité. La terre n'est rien sans eau, et avec l'eau le terrain le plus ingrat acquiert de la fécondité. Voyez aujourd'hui cette Palestine, jadis l'orgueil des enfans d'Israël, dont la conquête avait coûté tant de sang et tant de larmes: le voyageur est étonné que ces rochers arides, brûlans, blancs et sablonneux, abandonnés maintenant à quelques hordes misérables d'Arabes déprédateurs, aient pu nourrir

une si nombreuse population ; mais ils étaient alors verdoyans et très-productifs, grâce aux nombreux canaux d'irrigation qu'on était parvenu à y faire circuler.

Croit-on que Palmyre, la Thèbes aux cent portes et tant d'autres villes autrefois florissantes, abandonnées depuis des siècles aux sables du désert, aient été, au temps de leur splendeur, sans eau, sans jardins et sans verdure? Les Romains avaient appris des Étrusques l'art de fertiliser les terres par les irrigations, et ils établirent dans les lieux les plus escarpés ces aqueducs hardis que nous admirons encore et que nous avons laissés tomber en ruines. Les Mores et les Goths, qui leur succédèrent, maintinrent ces entreprises dans tous les lieux de leur domination et en firent de nouvelles. On trouve dans le Traité d'Agriculture du More *Abuzacharia*, des notions curieuses sur l'arrosage des terres et sur la construction des réservoirs pour les temps de sécheresse ; et l'on a encore, dans les hautes et basses Pyrénées, des canaux d'une grande étendue, établis par les Mores et conservés par les Goths, qui portent le nom de l'un des chefs de ces derniers, *Alaric*.

Ce soin des Arabes ou Mores pour l'agriculture, nous lisons dans les Voyages en Nubie de feu M. *Burckardt*, qu'ils le portent pareillement dans cette contrée, peuplée aujourd'hui de paysans la plupart d'origine Bédouine. Ils sèment le *dhourra* (espèce de millet) après que l'inondation du Nil a cessé : après la moisson de ce grain, ils arrosent les terres par le moyen de roues à godet, que l'on fait tourner par des vaches et qui élèvent l'eau de la rivière ou celle des puits à la hauteur nécessaire ; et pour que le sol soit bien détrempé, on divise les champs en petits compartimens d'environ dix pieds en carré, avec des rebords élevés destinés à retenir l'eau qu'on y fait arriver par de petits canaux. L'irrigation finie, on sème de l'orge, du tabac, différentes espèces de féves ; et dans les terrains extrêmement fertiles on fait encore une troisième récolte, consistant en *dhourra*, que l'on sème au mois d'Avril, un mois après les premières, et après avoir de nouveau arrosé la terre par le moyen des roues à godet. Ainsi ces peuples, que nous appe-

lons barbares, connaissent très-bien le système des assolemens et des irrigations. Le même savant et courageux voyageur a vu, dans toute la haute Égypte et la Nubie, de larges canaux, creusés par les Arabes, servant autrefois aux irrigations, bouchés et négligés, depuis la domination despotique des Turcs et des Mameloucks.

Tout ce que l'Espagne possède de grand en ce genre, est dû en grande partie aux deux peuples que je viens de nommer (les Mores et les Goths); leurs travaux continuels ont couvert d'arbres, de fruits, de grains et d'autres productions utiles, plusieurs départemens de la France, plusieurs montagnes d'une culture aussi difficile que les Alpes maritimes, et qui, sans la main de l'homme, eussent été, comme la plupart de ces Alpes, condamnés à une stérilité absolue. On admire, non sans raison, les canaux d'irrigation et les murs de soutènement qui enrichissent les montagnes des Vosges, du Cantal, du Velay, du Vivarais, des hautes et basses Alpes, des Cevennes, du Roussillon, du Béarn, etc. (Voyez l'Excursion agronomique en Auvergne, de M. *Victor Yvart*, Paris, 1819.) Ayant parcouru quelques-unes de ces contrées, je suis en état de faire des comparaisons, et de dire qu'il est peu de terres, quelque peu productives qu'elles soient dans leur état de nature, qu'avec une bonne culture et de l'eau on ne puisse rendre fécondes. Les canaux d'irrigation, tirés des torrens et des rivières, ont encore, dans tout pays, l'avantage de diviser considérablement les masses d'eau, de briser l'impétuosité des courans, et par là de prévenir les dévastations, qui, réunies à l'infécondité du sol en culture, sont dans les montagnes et les vallées la cause principale de leur dépopulation.

Dans les régions brûlantes, comme le sont plusieurs sites des Alpes maritimes, l'arrosage des terres devient en outre un objet de salubrité, de préservatif contre plusieurs maladies occasionées par la sécheresse réunie à une trop grande chaleur; il procure d'ailleurs les végétaux si rares et pourtant si nécessaires pendant la saison de l'été. Multiplier ainsi à volonté les richesses du sol, c'est doubler ses états, qui ne doivent pas se compter, comme font les despotes de l'Asie, par l'étendue de terres incultes

et ravagées, mais par une population abondante, aisée et laborieuse. Le prince qui aura remporté sur la nature ces victoires, gagnées sans effusion de sang; qui aura employé la moitié des sommes que lui arrachent des courtisans inutiles, pour de semblables conquêtes sur son territoire; ce prince, sans avoir besoin de ravager celui de ses voisins, aura bien mérité des siècles de lumière comme de ceux de barbarie, et aura résous le problème de l'extinction de la mendicité.

ARTICLE II.

Des instrumens agraires des Alpes maritimes.

La nécessité, mère de l'industrie, a montré aux hommes l'art de creuser des sillons dans la terre, pour la diviser et la rendre féconde : ils ont trouvé, sans le secours du calcul et de la géométrie, l'angle le plus convenable à donner au tranchant du soc, et le degré absolu de forces exigé par chaque terrain pour en vaincre les résistances. Après être parvenu à couper, ils ont senti qu'il fallait renverser, et ils ont ajouté au soc des versoirs ou *oreillons*. Ailleurs, où la charrue était impraticable, ils ont découvert en tâtonnant les instrumens à bras qui pouvaient la remplacer le plus avantageusement, sans trop fatiguer le laboureur. Dans les pays à petite culture, et presque dans tout le midi de la France, on

en est resté là sans rien perfectionner : un pauvre fagot d'épine remplace, dans plusieurs endroits de cette contrée, la herse et la houe, que je vois tous les jour accompagner la charrue en Alsace. Le luxe, autant que l'utilité, a ensuite créé nombre d'instrumens portant différens noms, dont le prix et l'emploi sont au-dessus des moyens et de l'intelligence de ceux qui pourraient les employer, et dont la plupart, destinés par conséquent à occuper, dans les muséums, la même place que les livres à tranches dorées dans la bibliothèque des richards qui ne savent pas les lire, n'en sont pas moins un témoignage vivant des progrès de l'esprit humain dans tous les genres de connaissances. Sans doute que le grand art de l'agriculture perfectionnée consiste à tirer d'un terrain le plus grand profit qu'il puisse donner, en y exécutant les travaux d'une manière accomplie, avec célérité et à peu de frais ; mais cette perfection est relative, et elle peut devenir, sur cet objet comme sur tous les autres, une imperfection réelle. Ce furent les terrains faciles et d'une surface unie qui firent concevoir la possibilité d'une épargne dans les travaux, par

l'invention d'instrumens nouveaux. Dans les contrées, au contraire, où il n'y a que des terrains difficiles, dans les Alpes surtout, où l'on est souvent obligé de ferrer les bœufs, on ne saurait être tenté d'employer ces instrumens, l'on a dû s'y borner aux parties les plus simples de l'art agricole, à cultiver en grande partie avec des instrumens à main, et écarter des nouveautés qui ne prépareraient que des mécomptes.

Deux motifs m'ont déterminé à conserver dans cet extrait de mon travail la description aride des instrumens agraires du pays que je décris. Le premier est que, ces contrées ayant conservé les mêmes usages que leur ont donnés les premiers hommes qui leur ont porté la civilisation, sans avoir rien changé ni corrigé, je pense que ceux qui s'occupent d'antiquités pourront peut-être trouver dans mes descriptions les véritables instrumens dont se servaient les Grecs et les Romains. J'ai eu pour second motif de présenter aux amateurs d'agriculture des moyens de comparaison avec ce qui se passe sous leurs yeux dans le pays qu'ils habitent.

Dans les trois quarts des terres le labour s'exécute avec la charrue, et dans l'autre quart, à bras. Cette dernière culture est exclusivement en usage, de temps immémorial, dans la campagne de Nice et sur toute la côte maritime. Son analogie avec la culture des campagnes de Marseille, d'où la charrue est aussi bannie, établit visiblement des usages communs entre la colonie et l'ancienne métropole. C'est au surplus une excellente culture, bien supérieure, du moins dans ces contrées, à celle de la charrue, mais qui exige beaucoup de bras. On pourrait croire que la nécessité a créé ce genre de culture; car, les champs étant tous plus ou moins plantés en oliviers, dont les racines rampantes s'étendent au loin, on pourrait leur nuire avec la charrue. Toutefois cette raison n'est que spécieuse, la charrue étant employée dans les mêmes champs, hors de la campagne de Nice et de celle de Marseille, sans nuire aux oliviers; et il est si vrai que cet usage n'a été conservé qu'à cause de sa supériorité sur la charrue, que j'ai entendu, dans diverses communes, plusieurs bons agriculteurs regretter vivement de ne pouvoir y

recourir, à cause de l'avantage qu'on lui trouve de remuer la terre plus également et plus profondément.

L'espèce de charrue est celle qui convient à la terre légère et peu profonde de ce pays : aussi n'a-t-on pas adopté celle du Piémont, et celles à roues seraient ici absolument inutiles.

Elle consiste en une perche cylindrique de la longueur de six pieds et demi (2.m 6200), courbée à l'extrémité inférieure, et nommée *araire ;* l'extrémité de cette courbure est attachée à quatre pièces, qui se démontent, la *steva,* l'*aramon,* la *tendia,* la *reya* ou le soc, qui, toutes ensemble, constituent la charrue.

L'*araire* est percé à son extrémité supérieure de trois trous, l'un après l'autre ; d'un autre trou au commencement de sa courbure, et à son extrémité inférieure, d'un trou oblong, suffisant pour livrer passage à la queue du soc et à la partie inférieure de la *steva,* le timon de la charrue.

Cette seconde pièce est un manche de bois courbé en *S*, servant à conduire la charrue, de la longueur d'un mètre environ, passant par le trou oblong de l'*araire,*

et s'appuyant, par son extrémité inférieure, sur la queue du soc, de sorte que la main du laboureur, posée sur l'extrémité supérieure, pèse dessus.

L'*aramon* est une pièce de bois triangulaire, plus large que le soc, de l'épaisseur de trois travers de doigt, de la longueur d'un demi-mètre, entaillée à sa base pour emboîter l'extrémité de la *steva*, et soutenant la queue de la *reya*, ainsi que la *steva*. Il sert à étendre la terre que le soc a divisée.

La *tendia* ou clef de la charrue est un fer fourchu à son extrémité inférieure, de la longueur d'un peu moins d'un demi-mètre, dont le manche s'emboîte dans le trou qui est au commencement de la courbure de l'*araire*, où il est retenu par un petit fer qui le traverse, en forme de demi-cercle; placé perpendiculairement sur l'*aramon*, il le serre et le maintient en place, au moyen de ses deux fourches, dont les pointes le dépassent, et qui sont elles-mêmes traversées par un fer droit qu'on passe par les trous dont elles sont percées: ce qui donne à toute la machine la plus grande solidité.

La *reya* ou soc est l'instrument de fer

trempé en acier, qui ouvre et fend la terre ; il a la forme d'un fer de pique dont la queue serait très-longue : cette queue est recourbée à son extrémité, pour rencontrer le trou oblong de la perche, et s'ajuster avec l'*aramon.* La longueur totale du soc est de trois quarts de mètre ; il est articulé avec les autres pièces de manière qu'on puisse le baisser ou le relever, suivant le besoin, et le fixer solidement, au moyen de la *tendia*, dans la position qu'on lui a donnée. Le tout ensemble a fort peu de pesanteur.

Les trois trous de l'extrémité supérieure de l'*araire*, appelés *las poncs* (les points), donnent passage à un long clou, servant à retenir l'anneau qui tient au joug, et qu'on met au premier, second ou troisième trou, suivant qu'il convient de donner plus ou moins de longueur à la perche.

Le joug est fait ici comme partout où les bœufs tirent par le cou : il a de chaque côté deux éclats de bois, nommés *steccas*, entre lesquels l'animal passe le cou, et qu'on lie par-dessous avec une corde. Au milieu du joug est un anneau attaché avec une courroie de peau de vache : chez quelques-uns cet anneau est en fer ; mais on

préfère de l'avoir en bois, parce qu'il use moins l'extrémité de la perche : pour cela, on courbe de bonne heure un jeune arbre de bois dur, de manière que, le bout de la branche se liant avec le tronc, on parvient à former un anneau parfait. On passe la pointe de l'araire dans cet anneau, et on la retient avec le grand clou amovible, qu'on met tantôt au premier, tantôt au second et tantôt au troisième trou, selon que le terrain est large ou étroit.

Cette charrue, facilement transportable, est suffisante partout où il y a peu de terre : elle creuse un sillon à la profondeur d'un pan et demi (37 décimètres et demi), et en même temps l'*aramon* étend de part et d'autre la terre que le soc vient de couper, sans qu'on soit obligé d'y revenir. Mais des agriculteurs expérimentés sont convenus avec moi, 1.° qu'elle ne pénètre pas assez dans les terres profondes, ce qui fait que les couches inférieures ne sont jamais exposées à l'air, et qu'elles restent *crues*, pour me servir de leur expression ; 2.° que le soc de cette charrue a beaucoup de peine à couper les terres gypseuses et argileuses rouges (ces dernières ne sont pas

rares), qui font croûte lorsque la sécheresse a succédé aux pluies. Il en résulte qu'il conviendrait d'avoir un soc de rechange semblable à celui des charrues du Piémont, qui est beaucoup plus fort, plus épais, et surmonté d'une épine qui l'aide singulièrement à couper ; auquel même on ajoute au besoin un tranchant triangulaire qui coupe les mottes et la terre trop dure, et qui est appelé *coutre* par les Piémontais.

Avant les semailles, on donne deux labours, et quelquefois trois : dans le premier, qu'on appelle *garaciar*, le soc est arrangé de manière qu'on puisse creuser à la profondeur que j'ai dit; dans le second, qu'on nomme *binar*, on creuse beaucoup moins, et pour cela le choc est très-souvent baissé et relevé alternativement.

Les instrumens qui suppléent à la charrue, ont tous la forme de la pioche, et la bêche est absolument inconnue dans ces contrées, où d'ailleurs les pierres la rendraient le plus souvent inutile.

Le premier de ces instrumens, et le plus respectable par son ancienneté, ses dimensions et sa forme, qui n'ont jamais varié, est le *magaau* : c'est une sorte de pioche

dont le manche, qui est fort court, est placé obliquement, et fait avec le fer un angle d'environ quarante degrés; le fer est un carré long, large, recourbé et divisé à son extrémité inférieure en deux pointes.

Voici les dimensions de l'instrument en entier :

Longueur du manche	775 millim.
Longueur totale du fer	350
Largeur du fer	152
Longueur des deux pointes . .	235
Courbure du fer	17
Longueur d'une ligne droite tirée de l'extrémité des pointes jusqu'au manche.	300
Plus grande épaisseur du fer .	15

Poids total du *magaau*, environ quatre kilogrammes, ou douze livres, poids de Nice.

Prix ordinaire, 12 francs.

On laboure avec le *magaau* toute sorte de terres, et en particulier les terres fortes; on creuse, lorsqu'on laboure bien, jusqu'à 75 centimètres. Voici de quelle manière on s'y prend, et c'est un travail que j'ai

souvent pris le plus grand plaisir à voir exécuter : une file de dix, douze, quinze laboureurs est rangée sur une seule ligne, l'un ne dépassant pas l'autre, et tous ensemble s'élancent pour jeter l'instrument à terre et le faire mordre de toute sa courbure ; ils se relèvent tous de même et en même temps, reprenant la position droite, et retirant à eux l'instrument qui a détaché la terre, ce qui se fait en appliquant la main vers l'extrémité supérieure du manche et en la ramenant vers l'inférieure. Tous ces mouvemens se font avec un ensemble admirable et une extrême prestesse : ils sont souvent accompagnés de chants. Il faut une grande force et une grande dextérité pour jeter le fer au loin et ne pas se blesser les jambes, ce qui n'arrive presque jamais.

L'instrument qui vient après, se nomme la *happa*, et sa forme est à peu près la même que celle du précédent : même longueur du manche, même angle, même distance de l'extrémité inférieure du fer au point correspondant du manche ; mais le fer en est plus large, moins long, moins épais, plus courbé, et son extrémité in-

férieure, au lieu d'être divisée en pointes, est seulement échancrée.

Longueur du fer.	340 millim.
Largeur.	185
Profondeur de l'échancrure. .	80
Épaisseur dans tous les points.	5
Courbure du fer	20
Pesanteur . . . . 10 livres, poids de Nice.	

Prix, 12 francs.

Dans les terres très-légères, on se sert quelquefois de la *happa* pour le premier labour; mais son usage le plus commun est d'être employée après le labour fait avec le *magaau*, pour accommoder le terrain, ainsi qu'après les semailles, et l'on voit par là qu'il fait les fonctions de l'*aramon* dans la charrue.

Un troisième instrument est la *picca*. On appelle de ce nom une espèce de pioche dont le manche a la même longueur et la même direction que dans les deux premiers, mais dont le fer est triangulaire, et se termine par un sommet obtus, sans pointes et sans échancrures. On s'en sert pour défricher et labourer les terres, pour travailler aux chemins, démolir les murs,

et déraciner, dans les champs de blé, les mauvaises herbes déjà trop fortes pour être arrachées à la main.

Longueur du fer de la *picca* .	290 millim.
Largeur de la base du triangle.	190
Largeur de la pointe.	45
Courbure du fer	16
Épaisseur du milieu	7
Épaisseur des extrémités. . . .	5

Poids, sept livres, poids de Nice ; et valeur, 6 francs.

Pour remuer la terre dans les interstices des rochers, et travailler dans des terrains où il y a de grosses pierres, on se sert d'un instrument nommé le *pic*, qui a la même forme que la *picca*, mais dont le fer est plus étroit, avec l'extrémité inférieure plus pointue. Il sert aussi à la démolition des murs et à la réparation des chemins, et on en a de deux espèces, l'un qui n'a que la pointe, et un autre qui a une tête destinée à casser les pierres.

L'on sème toujours à la volée, ce qui fait que l'on perd beaucoup de semence et que les blés sont beaucoup moins beaux que là

où l'on sème avec plus de régularité. Il est reconnu, ce me semble, aujourd'hui, que la méthode du semoir procure une épargne d'un tiers sur la quantité de semence : or, dans une contrée qui ne récolte pas de grain en suffisance pour sa consommation, ce n'est pas là une épargne de peu d'importance, lorsque surtout on y joint une presque-certitude d'obtenir une meilleure récolte. Il vaudrait donc la peine de faire adopter dans ce pays l'usage du semoir, et c'est ce dont j'avais déjà démontré l'utilité par des expériences faites en petit, dans un jardin consacré aux travaux de la commission d'agriculture dont j'étais membre; mais je conviens qu'il faut pour cela un certain apprentissage dont il serait digne des autorités locales de faire les frais, pour le bien de leur pays.

Pour les moissons et le fauchage, on a 1.° la faucille ou le *volame*, servant à couper les épis avec environ un demi-mètre de paille ; 2.° la faux ou *doil*, pour faucher les foins et les chaumes, après avoir moissonné les épis; 3.° le *gancio*, qui est un crochet de fer emmanché, sans tranchant, rond, et de la forme d'une faucille, mais

plus petit, avec lequel on attire le foin à soi, dans les prairies, pour en faire des fagots.

On se sert pour la culture des arbres des instrumens suivans : 1.° d'une grande hache, appelée *destraau*, servant à fendre du gros bois, mais qui a le défaut d'avoir le tranchant un peu trop long ; 2.° d'une petite hache, appelée *destralon*, dont on se sert à une seule main, pour élaguer les oliviers et autres arbres ; 3.° d'une serpette fixée sur son manche, nommée *poiron*, tranchante dans la partie convexe comme dans la concave, servant à tailler la vigne, à élaguer les arbres et faire du bois ; 4.° d'une petite scie à manche, destinée aussi à l'élaguement des arbres, lorsque la petite hache et la serpette n'en peuvent abattre commodément les branches.

Enfin, comme la construction des murs à sec ou *bergies* est presque toujours indispensable pour soutenir les terres, les instrumens nécessaires à cette construction ne doivent pas moins entrer dans l'atelier d'un cultivateur : ils consistent en un levier ou *pal* de fer, du poids de quarante livres, servant à remuer les pierres, et aussi à plan-

ter les échalas dans les vignes ; en un gros marteau et une masse en fer.

Je ne saurais terminer cet article sans consigner ici une réflexion à laquelle je me suis souvent livré en voyant travailler les cultivateurs de la campagne de Nice ; c'est qu'ils portent leur corps très-droit, jusqu'à la dernière vieillesse, tandis que ceux de Marseille, qui font à peu près les mêmes travaux et qui ne se servent aussi que de la pioche, se courbent dès l'âge de cinquante ans. J'avais d'abord attribué cette différence à celle du climat, celui de Nice étant beaucoup plus humide que celui de Marseille, et devant conserver plus long-temps une certaine souplesse aux coussinets ligamenteux inter-vertébraux ; mais je n'ai pas tardé à m'apercevoir que ce ne pouvait être là l'unique raison du phénomène, et qu'il fallait principalement la voir dans la différence du temps durant lequel l'épine des travailleurs reste courbée. En effet, les cultivateurs de la campagne de Marseille conservent constamment la même position en travaillant la terre avec leur pioche, qu'ils nomment *aissada ;* ceux, au contraire, des Alpes maritimes font un

continuel mouvement de hausse et de baisse : les mains des premiers sont toujours appliquées au même endroit du manche, qui est plus long et forme un plus grand angle avec le fer que le *magaau ;* celles des seconds remuent sans cesse, et ils font plutôt un mouvement de projection qu'un mouvement de percussion. Ces considérations m'ont, en conséquence, fait rejeter l'idée que j'avais eue de proposer un plus long manche au *magaau*, et l'agrandissement de l'angle qu'il forme avec le fer : j'ai trouvé que tout était bien, et que ces peuples, sans avoir appris la mécanique dans nos livres, avaient su tirer, dès leur origine, le plus grand parti possible de la puissance du levier.

ARTICLE III.

Des engrais usités dans les Alpes maritimes.

Ce vil fumier, auprès duquel nous passons avec dégoût, si utile à l'agriculture, sert encore à occuper les idées scientifiques de celui qui met son bonheur à sonder les mystères de la nature : il le voit servant d'aliment à cette immensité d'êtres vivans, immobiles, qui servent de parure à la sur-

face du globe, de la même manière que les mets qui couvrent nos tables, servent à nous conserver et à nous renouveler. Les progrès de la science, surtout en chimie agricole (voyez les belles leçons qu'en a données M. *Davy*) et en chimie végétale, ne permettent plus de considérer la terre comme simple base de la végétation, et les engrais comme simplement destinés à la diviser. Les parties molles et liquides des plantes sont formées des élémens des engrais, et les parties solides, de la chaux, de la magnésie, de la silice, du fer, etc., fournis par la terre; ainsi l'analyse constante le fait-elle voir : mais, bien plus, chaque famille de végétaux, ayant eu sa destination dans les vues éternelles de la Providence, semble affecter à cette destination et à sa nourriture telle ou telle qualité d'engrais; et, de même que parmi les animaux il y en a de carnivores, d'herbivores et de multivores, de même semble-t-il, parmi les végétaux, qu'aux uns convient un engrais animal, aux autres un végétal, aux autres un mélange des deux, pour produire les principes et les sucs affectés à chaque famille. Ainsi, comme l'avait observé, il y a

peu d'années, feu *M. Parmentier*, les betteraves semées dans le voisinage du lieu où l'on prépare la *poudrette*, n'ont pas produit le principe mucoso-sucré qu'on en attendait, et ont donné beaucoup d'ammoniaque à la distillation : ainsi l'avais-je observé pour les différens végétaux essentiels au pays dont je parle, comme le lecteur pourra en juger.

Les engrais sont l'objet de la sollicitude continuelle de l'habitant des Alpes maritimes, et, pour le dire en passant, de toute la basse Provence, ce pays contenant fort peu de terre végétale. Dans tels autres lieux on brûle les mottes, on mélange les terres, on répand de la marne, etc.; ici on ne connaît rien de tout cela, et j'avoue même que, par la nature des choses, cette connaissance y deviendrait inutile : on se contente donc de s'ingénier de toutes les manières pour obtenir dans les rebuts du règne organique, ramassé en tas, la fermentation putride ou quelque chose d'approchant. Pour procéder par ordre et pour faire connaître à mes lecteurs les diverses sortes d'engrais employés dans ce pays et adaptés à ses différentes productions, je les diviserai en engrais animaux et en engrais végé-

taux, et les premiers en engrais liquides tout formés et en engrais solides.

Les engrais animaux liquides sont usités de temps immémorial dans la campagne de Nice, et servent aux céréales, aux légumes, aux chénevières, à la vigne, aux arbres fruitiers, aux oliviers et aux orangers. A Nice une latrine est un objet précieux; on en rencontre partout, dans les chemins, dans les rues, dans les lieux publics : c'est obliger quelqu'un que d'aller se soulager dans sa maison. En louant un appartement, il y a différence de prix, si on laisse au propriétaire le produit annuel des excrémens d'une famille, ou si on ne le laisse pas : ce produit est estimé à 3, 4, 5 francs par individu, et celui d'un édifice public, tel qu'un hôpital ou une caserne, est par conséquent considérable. Le cloaque de la caserne de Nice, qui contenait 500 hommes, était affermé de mon temps 1700 francs.

Les nouveaux quartiers de cette ville sont généralement pourvus de latrines dans chaque maison; mais il n'y en a pas dans les anciens quartiers, et pour y suppléer, chaque famille a un baril qu'elle tient dans un coin de la maison, et dans lequel elle

jette les vases de nuit et toutes les immondices : le métayer vient le chercher lorsqu'il est plein, et lui substitue un baril vide[1]. A toutes les heures du jour on rencontre des gens de la campagne avec ces barils sur les épaules ou sur les bourriques : ils en achètent aussi, au prix de dix sous le baril, de première qualité, et je m'exprime ainsi, parce que ce qui est dégoûtant pour tous les autres hommes, ne l'est pas pour le paysan de Nice; je l'ai vu tremper son doigt dans le baril, et l'approcher de son nez et même de sa bouche, pour connaître si l'on y avait mélangé beaucoup de lavures de plats et d'autres immondices. On juge, d'après ces détails, que la propreté à Nice est peu d'usage; et véritablement on y sacrifie tous les agrémens à la nécessité d'avoir des engrais.

Les jardins potagers et les champs de féves et de pois sont fumés ou plutôt arrosés immédiatement au moyen de ces barils, et ils privent, par l'odeur infecte qu'ils répandent au loin, ceux qui aiment la fraîcheur

---

[1] Ainsi on a de temps immémorial à Nice un exemple de ces fosses mobiles, dites *inodores*, pour lesquelles on a obtenu, dans ce dix-neuvième siècle, un brevet d'invention à Paris.

matinale, d'aller en profiter. Je puis assurer, pour en avoir fait constamment l'observation comparative, que ce genre d'engrais hâte singulièrement la végétation, et beaucoup plus que l'engrais tiré des animaux herbivores : mais il a l'inconvénient, 1.° d'être trop actif, de faire pousser rapidement les plantes potagères en longueur aux dépens de la grosseur, de rendre trop courte la vie de ces plantes, et de confondre, pour ainsi dire, la floraison avec la fructification ; 2.° d'empêcher la formation du principe sucré, de rendre ces plantes amères et d'une saveur plus désagréable que dans toute autre contrée ; 3.° pour les arbres à fruits, tels que poiriers, pommiers, abricotiers, et même pour la vigne cultivée dans les jardins, d'altérer le goût naturel des fruits, d'empêcher ceux d'hiver de se conserver, et, en général, de faire que la fermentation putride succède promptement à celle de maturité.

Les choses se passent différemment pour les oliviers, orangers et citronniers, que j'appellerai arbre verts : ils s'accommodent très-bien de cette espèce d'engrais, et en général le fumier des substances animales,

soit sèches soit liquides, est le plus propre pour les faire produire sans altérer pourtant la nature de leurs fruits. Au-delà de la campagne de Nice, il est rare qu'on emploie purs les excrémens humains, et il y a un fort préjugé contre cet usage. Cependant je vis à *Apricale* un beau plant d'oliviers distingués des autres par leur vivacité : le maire qui m'accompagnait me dit qu'il appartenait à cinq ou six particuliers qui réservaient tous leurs excrémens pour le fumer. En arrivant à *Isola-Buona*, commune la plus voisine d'Apricale, je demandai à plus de vingt personnes pourquoi l'on n'employait pas le même moyen dans une si grande pénurie d'engrais, et ils me répondirent tous, d'une commune voix, que cette prospérité ne durait qu'un instant, qu'elle attirait des insectes et hâtait la vieillesse de l'arbre. Je m'efforçai de leur faire voir que cette opinion était sans fondement, puisque cette méthode de fumer a eu lieu de tous les temps dans la campagne de Nice, où il y a en même temps les plus beaux oliviers et les plus productifs ; et que, quant aux insectes qui dévorent ces arbres, c'est précisément là où cet engrais n'est pas

employé qu'ils sont le plus multipliés. Enfin, il est généralement reconnu par tous les observateurs, qu'un fumier animalisé est le meilleur pour les oliviers ; mais, le peu de population du pays ne produisant pas la quantité d'excrémens humains qui serait nécessaire pour fumer un si grand nombre d'oliviers, on y supplée de toutes les manières. Dans la vallée d'Oneille, où les oliviers sont très-beaux et rendent beaucoup, on les fume avec des chiffons de laine, qu'on fait venir à grands frais de l'étranger; on en met à chaque arbre, tous les quatre à cinq ans, pour la valeur de douze francs.

Les citronniers et les orangers prospèrent également mieux avec cet engrais qu'avec tout autre, et la qualité du fruit n'est pas inférieure à Nice, quoique l'on n'y fume qu'avec les barils. A Menton, où la culture de ces arbres est le mieux entendue et où cet engrais n'est pas suffisant, on le remplace par la râclure de cornes, par des chiffons de laine ou toute autre production animale, ce qui suffit pour deux à trois ans. Les cornes arrivent par mer du royaume de Naples, et se vendent fort cher;

mais cette dépense est bientôt compensée par le grand profit qu'on en retire, et qui est beaucoup moindre lorsqu'on se sert de fumiers végétaux.

L'on a pourtant reconnu à Nice que l'action de l'engrais humain est trop fugace pour la culture des céréales : c'est pourquoi l'on donne la plus grande attention à se procurer du fumier d'animaux d'une consistance plus solide. Il est peu de particuliers qui ne tiennent, à cet effet, quelque animal dans l'étable, vache, mulet, âne, brebis, cochon, lapins, porcs d'Inde, chacun suivant ses moyens ; on leur fait litière avec de la paille, des herbes, des broussailles, et même avec des branches de pin hachées en petits morceaux. On jette pardessus cette litière tous les barils qu'on vient de prendre à la ville et qu'on n'emploie pas immédiatement, de sorte que les pieds de ces animaux trempent continuellement dans l'humide le plus corrompu, ce qui leur occasionne diverses maladies; mais ce n'est pas de quoi s'inquiète l'habitant, dont le but principal est d'obtenir de l'engrais. Ce besoin est si pressant, et la terre est si avare sans cet intermédiaire, que j'ai

trouvé à Nice une institution que je n'avais vue nulle part, l'établissement d'un mesureur juré chargé de surveiller la vente des fumiers, et celui d'une amende assez forte pour les propriétaires qui vendent les leurs sans l'intervention du mesureur public : le prix de la charge de mesure est de six francs.

C'est par suite de ce besoin d'engrais et par la force particulière que les cultivateurs ont reconnue de tout temps à la fiente de pigeon, surtout pour la culture du chanvre, que les colombiers étaient extrêmement multipliés sur tous les points de ces Alpes. Cet engrais était même devenu un objet de commerce maritime très-lucratif, et la plupart des bâtimens marchands qui arrivaient au port de Nice, étaient lestés de cette matière, mélangée avec des crottes de chèvres et de brebis, sous le nom de *colombine.* On gémissait beaucoup, dans ces campagnes, de la guerre injuste et barbare que la révolution française avait faite aux pigeons, et il est certain que ces innocens animaux sont utiles à l'homme sous plus d'un titre.

Heureuses les communes de l'intérieur des Alpes maritimes, qui ont assez d'herbe

pour pouvoir tenir des vaches ! leurs terres en sont plus fécondes : aussi, nulle autre part les bêtes à cornes ne meurent de vieillesse comme ici ; on les conserve pour l'engrais, et il est rare qu'on les abatte, à moins qu'elles n'aient éprouvé quelque accident. Quant aux communes qui ne peuvent tenir que du menu bétail, leurs terres rendent moins. Il est bien reconnu que, quoique les crottes de brebis et de chèvre soient un fort bon engrais lorsqu'il est humecté et lorsqu'il est immédiatement enfoui, il est cependant trop sec; il perd de ses qualités, restant exposé à l'air, et il ne se décompose qu'imparfaitement, si les pluies ne succèdent pas bientôt au labour dans lequel on l'a employé.

A défaut de tous ces fumiers on a recours aux engrais végétaux, à la tête desquels il faut placer le buis, qui est un arbrisseau assez gros dans les Alpes maritimes. Ce végétal, dont l'odeur se rapproche beaucoup de certaines odeurs animales, fournit, dans la fermentation putride, du gaz azote, qu'on peut facilement recueillir au moyen d'une cloche; aussi est-il un véritable présent pour l'agriculture des Alpes maritimes et du

département des basses Alpes, dans lequel je l'ai vu employé, depuis Entrevaux jusqu'à Digne : il fournit un excellent engrais, fort analogue à l'engrais animal. On en cueille les jeunes tiges, dont on fait litière, qu'on fait pourrir dans des fosses, et dont on jonche les chemins, pour recevoir l'humide de l'air et celui des animaux qui passent dessus. Malheureusement le buis ne vient pas partout, et il exige une certaine température ni trop froide ni trop chaude : je ne l'ai pas vu pousser sur la tête des chaînes de ces Alpes ni vers leurs extrémités; il refuse de croître sur le schiste noir décomposé qui est si commun au nord-ouest de la contrée.

Après le buis je place plusieurs plantes aromatiques très-abondantes, telles que le serpolet et la lavande (*lavendula spica*). On fait pourrir ces plantes dans des fosses où l'on jette les urines et toutes les eaux sales, et il en résulte un bon engrais, bien meilleur que celui qu'on préparerait avec de la paille et des plantes inodores.

Le schiste noir dont je viens de parler ne produit pas non plus ces plantes; mais il est recouvert de genêts que les habitans

pauvres emploient aux mêmes usages avec très-peu d'avantage.

Enfin, dans la partie orientale, où le buis est fort rare, où l'on manque entièrement de fourrages, et où la paille est réservée précieusement pour nourrir le gros bétail en hiver, on se sert pour litière de branches et de feuilles de pin; engrais très-inférieur à tous les autres, parce que, étant très-sec, il pourrit très-difficilement et ne fournit aucun gaz sensible.

Dans toutes les bonnes terres on a employé, depuis quelques années, la méthode des rotations, de manière qu'on ne fume que l'année des légumes, du trèfle ou du chanvre, et qu'on ne fume pas l'année du froment. Dans les montagnes et dans les mauvaises terres, le défaut de bras et de moyens a obligé de continuer l'ancien usage des jachères, et l'on ne fume que l'année où l'on sème. Dans la campagne de Nice, et sur tout le littoral, on fume en même temps qu'on laboure, et on ne sème que long-temps après: au contraire, dans l'intérieur des terres, et surtout en se rapprochant des grandes Alpes, on fume en même temps qu'on sème, et on recouvre. Des agricul-

teurs étrangers ont trouvé à dire à ces usages, surtout à celui de Nice : ils ont objecté que les pluies d'automne entraînent le fumier à pure perte, et que, si l'on fumait en même temps qu'on sème, ce qui ne se fait qu'après ces pluies, le fumier aurait conservé toute sa force ; mais il m'a paru que le tact du bon sens avait présidé à cette culture. En effet, si l'on fumait à Nice en même temps qu'on sème, l'activité de l'engrais usité, jointe à la chaleur du climat, ferait bientôt périr les semences, tandis qu'au contraire, dans les régions plus froides et avec un engrais moins actif, les grains ont besoin d'être enveloppés de fumier, et d'être protégés par la chaleur qui s'en développera, pour pouvoir germer.[1]

---

[1] J'ai observé dans les montagnes des Vosges un usage qui mérite d'être connu. Au lieu de mettre le fumier en tas, chaque propriétaire l'étend sur de la paille longue, qui est ensuite tordue et dont on fait des espèces de meules : il en résulte que le fumier, sans le secours d'une toiture, est très-bien garanti de l'action de la pluie et du soleil, et qu'il ne s'en perd aucune partie. On voit ces meules devant toutes les maisons, là où la culture est le mieux entendue.

ARTICLE IV.

De la culture des grains; du temps qu'ils mettent à mûrir; de leur qualité et quantité, et des accidens auxquels ils sont sujets.

On ne cultive dans les Alpes maritimes que le froment d'hiver (*triticum hibernum*, L.), parmi les nombreuses variétés duquel on a choisi, de temps immémorial, les trois suivantes, comme les plus analogues aux qualités des différentes terres.

1.° Le *triticum siliginum*, C. B., *tustella* et *tuyela*, en langue du pays, qui vient très-bien dans les terres argileuses, chaudes et exposées au midi. Cette variété est la meilleure de toutes; elle donne un grain de grosseur médiocre, fort estimé des boulangers et des vermicelliers: sa paille, longue, luisante, unie et presque sans nœud, est employée par les femmes de la campagne à la fabrique des chapeaux chinois, fort usités dans le pays. Ce froment est l'inverse de celui que j'ai vu cultiver en Alsace, qui donne beaucoup de fécule et très-peu de gluten; aussi ce dernier est-il beaucoup moins nourrissant.

2.° Le *triticum longioribus aristis, spica oblonga, cœrulea*, C. B.; gros blé, blé barbu, *marron*. A Nice, ce blé n'est cultivé que dans les terres fortes, où il produit beaucoup, ce qui le fait rechercher par les paysans; mais son grain, quoique le plus gros de tous, n'est pas estimé, parce qu'il donne plus de son que de farine. Sa paille est très-longue, fort rude et peut servir à couvrir les toits.

3.° Le *triticum monococcum*, L., *métel* dans le pays. Ce froment, d'inférieure qualité, à petit grain, et qui reste aussi longtemps en terre que le seigle, est pourtant le plus universellement répandu, parce qu'il se trouve bien dans les terres maigres, légères et pierreuses, qui sont les plus communes: il donne un pain noir, très-peu savoureux.

Mais on cultive tout autant de seigle, d'orge et de légumes, que de froment; je dirai même plus, parce qu'il y a un grand nombre de terres qui ne supportent pas ce grain, et dans lesquelles il périt lorsqu'on s'obstine à le cultiver, ce qui fait que les habitans des campagnes ne mangent que du pain de seigle et du pain d'orge.

En fait de seigle, on ne cultive que le seigle commun (*secale cereale hibernum*, L.).

On cultive trois variétés d'orges : l'orge vulgaire (*hordeum vulgare*, L.), l'orge distique (*hordeum distichon*, L.), l'orge-seigle (*hordeum secalinum*, L.). De ces trois variétés, l'orge distique, nommée pamelle, *pomoule* à Nice et dans toute la basse Provence, est la plus répandue, parce qu'elle donne un pain plus savoureux et plus blanc que les autres : ces dernières ne sont cultivées que dans les lieux agrestes, où la pamelle ne peut pas réussir.

On cultive aussi du maïs, du blé noir et de l'avoine, mais en petite quantité. On ne récolte guère, année commune, du premier, que 1000 setiers, 100 du second, et 7340 d'avoine; mais en revanche on cultive beaucoup de légumes, dont la récolte est plus hâtive. Dans la campagne de Nice on sème autant de grosses et de petites féves que de froment, et elles forment la principale ressource alimentaire du paysan. Ce légume réussit moins bien dans les lieux plus élevés, parce qu'il lui faut un terrain fort, comme au blé marron et à la tuselle : on sème à sa place des lentilles, nommées

ici *marsènes*, des haricots, des pois, des gesses, et surtout une espèce de vesce, appelée *scaira* (*vicia sativa*, L.), extrêmement répandue sur toutes les chaînes.

Le temps comparatif que les blés restent en terre, dans les diverses parties de ces Alpes, avant d'être moissonnés, m'a paru un objet curieux à étudier; pour déterminer les variétés de température que les localités et les météores établissent dans un assez petit espace de terrain, indépendamment de tout égard aux latitudes. Ces considérations préparent à établir d'avance quelles seront les phases de l'espèce humaine dans les mêmes lieux; l'on verra dans la suite que la progression est la même pour les autres végétaux. Je prie, avant tout, le lecteur de se rappeler qu'il y a, en général, une différence de température de dix-huit degrés entre la terre natale des citronniers et les terres à seigle de la tête du col de Pal.

Dans tout le littoral des Alpes maritimes on laboure en Juillet; on sème le froment et les grosses féves du 20 au 30 Septembre, et on moissonne sur la fin de Mai et dans les premiers jours de Juin. Ainsi les blés

restent à peine neuf mois en terre avant d'être coupés. Les féves fleurissent dans le mois de Février, et se mangent fraîches en Mars et Avril.

Déjà à la distance de cinq lieues de Nice, en marchant vers le nord, il faut semer du 20 au 30 Août, et on ne moissonne que dans les premiers jours de Juillet : par conséquent le blé y reste en terre un mois de plus. En s'avançant sur les montagnes de la chaîne du col de Pal, dans les terres de Beuil, par exemple, on voit que les seigles se sèment du 10 Juillet au 10 Août, ensuite le froment, et que la moisson a pareillement lieu vers la même époque, ce qui donne à ces grains un an complet de séjour dans la terre avant leur maturité. L'orge et les légumes sont semés en Avril et récoltés en Octobre, et même quelquefois dans les premiers jours de Novembre ; mais alors, si la neige arrive de bonne heure, on est contraint de les abandonner, et c'est ce que j'ai vu en 1802, me trouvant sur ces montagnes au commencement de Novembre. Il n'est pas inutile de faire attention à cet entassement de travaux de l'agriculture pendant les mois d'été ; car, outre qu'il influe

sur la fécondité de la terre, qui n'a pas assez de bras pour la travailler, il influe aussi sur la constitution et sur la durée de la vie des habitans, dont il diminue les forces.

Les récoltes sont plus retardées encore à mesure qu'on s'approche davantage de la région des frimas. Dans les montagnes de Saint-Étienne et S. Dalmas-le-Sauvage, on sème le seigle vers le milieu de Juillet, et on le moissonne vers la mi-Septembre et souvent même en Octobre, c'est-à-dire, quatorze mois après les semailles.

A quoi attribuer cette lenteur énorme des progrès de la maturité dans un pays très-méridional, si ce n'est au défaut de calorique ? J'ai sous les yeux, pour terme de comparaison, l'Annuaire statistique du département du Nord, et j'y trouve qu'on commence à semer les blés dès le 26 Septembre, et qu'on commence à moissonner dès le 8 Août; qu'ils ne restent par conséquent que onze mois en terre: cependant ce pays est, sans comparaison, infiniment plus froid que les Alpes maritimes, étant au 50.e degré de latitude-nord, et la vigne ne pouvant plus y réussir. D'où vient donc

cette différence dans le progrès de la maturité des grains? Je ne puis l'attribuer qu'à ce que la Flandre française, ainsi que l'Alsace, où les récoltes sont encore plus précoces, est entièrement en plaine, et qu'il y tombe beaucoup plus de pluie que de neige; au lieu que la contrée dont je parle n'est composée que de montagnes, où il neige bien plus souvent qu'il ne pleut. Nul doute que la neige n'absorbe le calorique rayonnant qui se dégage de la terre et de la plante en végétation, ce qui retarde considérablement les progrès de celle-ci. C'est cependant une opinion généralement répandue, que la neige est utile aux blés semés dans les montagnes, parce qu'elle les préserve de la gelée; mais cet avantage n'empêche pas qu'elle ne mette des bornes à leur croissance: d'ailleurs cette protection de la neige n'est pas absolue, et j'ai appris de tous les cultivateurs des montagnes, que le froment et le seigle périssent sous la neige, lorsqu'ils en sont couverts avant que la terre ait gelé à sa surface, ou lorsque, la neige étant fondue, la terre dégelait pendant le jour pour geler encore pendant la nuit. Je n'hésiterai pas non plus à donner une part dans cette

différence à la supériorité de la culture. Les grains, dans la Flandre et dans l'Alsace, sont vêtus, nourris et échauffés par de bons engrais, que procurent des pâturages abondans et des bestiaux nombreux ; ils sont confiés, au contraire, dans les montagnes du comté de Nice, à un fumier faible, sans substance et sans chaleur : de là, je ne me lasserai jamais de le répéter, la nécessité de multiplier les canaux d'irrigation, pour augmenter le nombre des prairies et des troupeaux.

La moisson se fait ici en deux temps : on commence par couper les épis avec la faucille, et ensuite, à loisir, on fauche le chaume ; coutume qui fait perdre du temps, et dont je ne puis attribuer l'origine qu'à l'espoir de voir encore grandir la paille, objet d'une grande ressource pour la litière et pour la nourriture des animaux. Les épis, portés sur l'aire, sont d'abord battus avec une perche ou un fléau, et ensuite foulés par des mulets, suivant l'usage de toute la Provence.

Les terrains maigres ont du moins l'avantage de ne pas produire autant de mauvaises herbes parmi les blés. En effet, j'ai

rarement rencontré dans ces champs, le *lolium temulentum*, l'*agrostemma*, le *brumus* et autres plantes dangereuses, si communes dans les pays gras. Je n'ai pas non plus eu occasion d'observer l'ergot sur le seigle; mais, en échange, le froment y est fort sujet au charbon dans le fond des vallées, ce qui a lieu principalement, d'après une observation constante, lorsque le froid succède aux grandes pluies et qu'il saisit les blés encore mouillés. Plusieurs cultivateurs m'assurèrent avoir employé avec succès, comme préservatifs, la chaux vive et la lessive, dans laquelle des ouvrages d'économie rurale recommandent de tremper les grains avant de les semer; mais un plus grand nombre, des plus éclairés, m'ont affirmé avoir tenté cette méthode sans succès, et je n'ai pas eu de peine à les croire, car il en est des préservatifs contre cette gangrène par congélation et autres maladies des blés comme de la saignée et des purgatifs pour préserver l'espèce humaine de maladies qu'elle ne contracte que lorsque des causes occasionelles se présentent; et il y a bien autant de rapsodies en agriculture qu'en médecine.

Les champs de la vallée de la Tinée et des montagnes adjacentes sont ravagés, de temps à autre, par des nuées de sauterelles (*grillus migratorius*, L.), qui arrivent en troupes le long du Var et embouchent la vallée de la Tinée. La visite de ces hôtes, qui ravagent tout, s'est fait remarquer dans ce pays dès les temps les plus anciens. J'ai trouvé dans de vieux registres qu'en 1339 et 1357 l'air fut couvert de nuées de sauterelles noires, très-grosses, *à quatre ailes et à six pieds*, qui ravagèrent toutes les campagnes. Il en parut autant en 1495 et 1542, qui firent aussi beaucoup de mal : *il en tombait*, dit le chroniqueur, *un grand nombre de morts, qu'on était obligé d'enterrer de suite, à cause de la puanteur.* Ainsi il en coûte de toutes les manières aux Alpes maritimes d'être la clef de l'Italie.

Si l'on en croyait tous les habitans de ces montagnes, il y aurait de certains quartiers où le seigle et l'orge se changeraient en avoine. Je n'ai pas vu cette transmutation; mais je me suis assuré, par la comparaison du grain de plusieurs récoltes, qu'effectivement le blé s'y détériore lorsqu'on n'a pas soin d'alterner chaque année la semence,

ce qui est un fait généralement reconnu, applicable à tous les végétaux autant qu'à l'homme et aux différens animaux.

Cette cause, réunie à l'épuisement du sol et à la pénurie de moyens pour le renouveler, fait que ces 80,453 septerées de terres ensemencées de grains ou de légumes, sont très-loin de donner des produits suffisans à la nourriture de la population pendant l'année. Le sol de Nice est excellent, et la facilité qu'on a de le fumer le rend encore meilleur, de sorte que l'on y a des exemples de parties de champs, sans arbres, qui ont rendu constamment en froment quinze, seize, dix-sept et même dix-huit pour un, de produit annuel; mais ces champs sont rares, parce que, les propriétés étant très-morcelées, chaque particulier veut avoir à la fois, dans le même champ, le grain, la vigne, l'olivier et divers arbres fruitiers, ce qui fait que le grain n'y peut produire que tout au plus six pour un dans les meilleures terres. Le territoire du chef-lieu n'a d'ailleurs qu'environ quatre lieues de circonférence, ce qui est un espace infiniment petit relativement à l'étendue du pays. Dans l'intérieur des terres et dans les

meilleurs fonds le froment donne, année commune, 4 et même 5; le seigle, 5 et 6; l'orge, 7 et 8 pour un; mais, pour peu que le terrain ait de pente, cette récolte diminue en quantité proportionnelle à la qualité du grain, de manière qu'en s'obstinant à y semer du froment on en retire quelquefois à peine la semence: c'est surtout ce qui arrive, même à l'orge, dans les champs d'oliviers, où il est très-rare de retirer plus de deux pour un, et très-fréquent de n'avoir cultivé qu'à pure perte; observation qui, depuis très-longtemps, a engagé les bons cultivateurs de la Provence à ne jamais ensemencer les champs d'oliviers. Dans la montagne, indépendamment des autres difficultés, on ne peut compter, annuellement, que sur un tiers de terres en production, les deux autres tiers étant laissés dans un repos parfait pendant un an, pour y faire parquer le bétail et les préparer à produire l'année suivante. Partant de ces considérations et des renseignemens obtenus dans chaque commune sur le produit des terres et la quantité de grains nécessaire annuellement à la consommation des habitans, j'ai trouvé, après avoir établi une moyenne de

dix ans, que ce produit ne s'était jamais élevé, une année dans l'autre, à plus de quatre pour un de semence.

Cette quantité fournit à peine à la nourriture de la population pour le tiers de l'année, et, tout calcul fait, après avoir prélevé les frais de culture, il arriverait qu'on n'aurait en profit que la paille, si dans ces frais de culture les laboureurs n'avaient pas trouvé leur subsistance.

Total des quantités de grains et légumes récoltés	250,412 setiers.
Valeur de ces productions, l'une dans l'autre..	2,301,118 francs.
Frais de culture et impositions...............	2,250,815 —
Produit net..........	50,303 —

Addition relative à la culture des grains.

L'esprit d'indépendance des temps modernes a fait inventer un ministère de la police, espèce de tourniquet semblable à celui que nous appliquons sur les membres pour arrêter temporairement les hémorrhagies, et dont la compression, lorsqu'elle dure trop long-temps, amène la gangrène; mais on a rarement pensé à un ministère de prévoyance occupé de prévoir les besoins des peuples, comme un père prévoit ceux de ses enfans, ce qui eût prévenu bien des révolutions. Ce ministère serait spécialement chargé de rechercher, au moyen de fermes expérimentales établies dans chaque province ou département, et d'indiquer le

genre de culture le plus approprié au sol et au climat, ainsi que l'industrie à laquelle on peut se livrer avec utilité, sans craindre les funestes effets d'un *trop plein général*. Sans être commandées, ces choses ne doivent pourtant pas être laissées au caprice toujours imprévoyant de la multitude; et nos facultés ont besoin d'être dirigées vers un but commun, l'utilité publique. Je traiterai de l'industrie dans un autre article : pour celui-ci, je vais indiquer la culture de quelques céréales qui sembleraient convenir aux Alpes maritimes, et quelques améliorations dans les travaux routiniers qu'on y suit; et ce soin doit d'autant plus nous occuper que leurs habitans n'ont du blé que pour un tiers de l'année, et que nous verrons aux chapitres suivans qu'ils sont forcés d'y suppléer par des substances qui donnent lieu, tous les ans, à la production de fièvres gastriques-vermineuses qui ne tardent pas à devenir putrides. L'on conçoit bien que ce que je dis dans cet ouvrage pour ce pays, convient également à plusieurs autres.

On lit maintenant dans tous les Mémoires sur l'agriculture, *que l'on ne doit plus craindre l'excès de population, puisqu'on a la pomme de terre!* Enfans des hommes, craignez l'engouement et l'exagération; craignez surtout les pharisiens, dont j'ai vu un grand nombre depuis que je suis au monde. Sans doute, dans le pays dont je parle, l'on ne doit pas négliger ce tubercule, qui est d'une grande ressource; mais chaque climat fait une loi à ses habitans de telle ou telle espèce de nourriture, et ceux du Midi ne s'accommodent pas d'une substance qui, sous un gros volume, ne contient que peu de parties alimentaires, qui gonfle, qui distend, qui occasionne des vents et la diarrhée, et qui devient également une pépinière de vers, maladie que je veux précisément éviter. En outre, les peuples méridionaux ne peuvent pas, comme ceux du Nord, stimuler leurs forces digestives par de grands verres d'eau-de-vie, qui deviendrait bientôt pour eux eau de mort. Puis, si l'on considère les circonstances dans lesquelles un très-grand usage de la pomme de terre n'est pas défavorable, on verra que les peuples qui l'emploient beaucoup, tels que les Alsaciens, y

ajoutent beaucoup de viande, du pain, du vin ou de la bière, additions essentielles, interdites aux peuples pauvres. Je ne répèterai pas ici ce que j'ai dit de précis et de positif à ce sujet, aux deux articles du Dictionnaire des sciences médicales, *Insalubrité* et *Salubrité*, et je me contenterai de faire remarquer que les habitans des pays chauds, de leur nature très-sujets aux spasmes, ont besoin, pour se bien porter et conserver leurs forces, d'une nourriture frugale qui, sous un petit volume, renferme beaucoup de principes d'alimentation, et que c'est dans les graines des céréales que se rencontrent ces avantages; que d'ailleurs la nature les semble porter à ce choix, puisqu'en général ils ont moins de propension pour la pomme de terre que les peuples du Nord.

Nos ancêtres, moins délicats que nous, faisaient un grand état de l'orge, et avec juste raison : aucune céréale ne donne autant de farine par mesure que l'orge ; aucune n'épuise moins les terrains en proportion de la farine qu'elle donne; aucune ne succède avec plus d'avantage aux raves, et ne précède plus convenablement le trèfle et les autres fourrages artificiels, surtout dans les terres peu fertiles ; aucune ne mûrit plus facilement dans les situations élevées et froides. Lorsque, dans les années pluvieuses, les semailles d'automne ont manqué, et dans les années où les fromens sont rouillés, l'orge, semée au printemps et bientôt récoltée, est d'un prix inestimable. Aucune graine, enfin, même aucune racine, n'est plus exempte d'accidens et de maladies. Comment donc se fait-il que sa culture soit si peu encouragée, et qu'on lui ait préféré la pomme de terre, beaucoup plus chanceuse ? L'orge réussit admirablement bien dans les terres légères et montagneuses; elle manque dans les sols humides, dans les sols lourds, favorables au froment. Encouragée, au lieu de la pomme de terre et du froment, dans les montagnes des Vosges et du Jura, l'orge aurait préservé leurs habitans de se nourrir d'herbes, comme les animaux, dans la disette des années 1816 et 1817.

Le froment, naturellement plus agréable que l'orge et plus nourrissant sous un plus petit volume, a successive-

ment obtenu la préférence; et, la consommation de ce grain étant devenue générale, on s'est empressé de le semer dans toutes les terres, même dans les expositions qui ne lui sont pas propres et qui ne conviennent qu'aux autres grains; ce qui a eu souvent un résultat fâcheux pour la nourriture des peuples, surtout dans les années où le froment, trop délicat, n'a pas réussi. Eh quoi! n'est-ce pas un enfantillage de prétendre que, parce qu'on a découvert une chose meilleure, on doive rejeter ce qui était bon auparavant? et les directeurs des nations devraient-ils le souffrir? D'après ces principes, et surtout d'après celui de la nécessité de la multiplication des céréales qui n'exigent pas un bon terrain et qui sont propres à remplacer les récoltes qui ont manqué, je vais proposer d'encourager la culture des semences suivantes dans les Alpes maritimes, pays qui, comme on l'a vu au chapitre du climat, est très-sujet à la grêle et autres intempéries funestes aux récoltes.

1.° Aux trois variétés de froment qui s'y trouvent déjà, il me semble qu'on devrait en ajouter une quatrième, pour les terrains qui en sont susceptibles, celle du *froment trémois* ou froment de Russie, très-propre à remplacer la perte de celui d'hiver. Ce froment, qu'on sème au mois de Mars, vient assez promptement et est déjà très-usité en Alsace. Le grain en est petit, sillonné profondément; il est très-productif en farine et fait du très-bon pain: il est par conséquent très-supérieur au froment rouge de la basse Provence.

2.° Pour les régions froides, comme celle de Beuil, où le froment et même le seigle conviennent fort peu, il conviendrait d'y introduire le *gros orge nu*, dit orge anglaise, originaire du Thibet, pays très-froid. Cette orge se sème en Mars ou Avril, et est très-productive; six livres de semailles ont parcouru, en 1819, dans un terrain du département de l'Ain, toutes les périodes de la végétation en soixante jours, et ont rendu cinq cents livres poids de marc. Elle pèse, à égalité de volume, huit livres de plus que le plus beau froment. D'après une analyse de M. Proust (voyez *Annales de physique et chimie*, tome 5), cette céréale contiendrait, par quintal de farine, trois livres de gluten, une

livre de résine jaune, neuf livres de matière gommoso-sucrée, trente-deux livres de fécule et cinquante-cinq d'hordeine; mais la quantité de cette dernière substance, qui, en nature, ne peut servir à la nutrition, ne doit pas empêcher de propager cette orge encore peu connue, parce qu'il me paraît démontré aujourd'hui que l'hordeine acquiert une augmentation des matières nutritives dans la fermentation panaire et dans la cuisson.

3.° Orge nue, dite *fromentée*, à épis carrés. Cette orge est celle qui fait les meilleurs gruaux : on doit la semer à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, à la raie et à la distance de six pouces pour les grains, dans un terrain fumé et bêché en automne; elle est alors très-productive. Ces grains m'ont été donnés par M. *Bacher*, homme très-instruit en économie agricole, et membre d'une Société d'agriculture qui s'est établie à Trévoux. Je vais les essayer dans mon jardin, pour les répandre ensuite dans les montagnes voisines.

4.° On cultivera avec encore plus d'avantage dans les Alpes maritimes *le riz sec* des montagnes de la Cochinchine, et cette culture sera d'autant plus précieuse qu'elle pourra à la longue suppléer à celle du riz humide, qui occasionne la destruction d'un grand nombre d'hommes dans les rizières du Piémont et de la Lombardie. Il avait été déjà envoyé en France de ce riz sec par un bien estimable magistrat et citoyen, feu M. *Poivre*, et il avait été cultivé avec succès à Lyon par le savant botaniste feu M. le docteur *Gilibert*; mais la culture et la semence s'en étaient perdues au commencement de la révolution. Cette graine précieuse y a été apportée de nouveau, en 1817, par un jeune homme arrivé de la Cochinchine, qui en avait caché deux épis entre les semelles de ses souliers; car la sortie en est interdite. Ces deux épis, semés au quartier de Sainte-Foi près de Lyon, ont produit abondamment en 1818, et une once de cette récolte, semée dans une campagne du bourg de Saint-Symphorien, région froide, a produit six bonnes gerbes. Mon ami, M. *Plumex*, ancien négociant, retiré à Trévoux, et membre de la Société agricole de cette

ville, m'a donné un de ces épis, épi plat, ressemblant à l'épi de seigle, ayant ses grains de chaque côté dans une balle (*risum hordeaceum*). On doit planter chaque grain dans sa balle, à la distance de cinq pouces carrés l'un de l'autre. On le sème en automne; mais on peut aussi l'essayer au printemps. J'en ai déjà distribué à divers particuliers de la rive du Rhin, et j'en ai planté quarante grains dans un coin des plus secs de mon jardin, le 14 Octobre 1820. Il avait déjà levé le 30, et l'herbe, qui en est très-belle, n'a pas souffert jusqu'ici, 31 Décembre, quoique nous ayons déjà éprouvé neuf degrés R. de froid. Si mon expérience réussit, je me propose de répandre ce riz, autant que possible, partout où l'on m'en demandera. Il est très-blanc après avoir été grué, et très-nourrissant : il ne diffère du riz du Piémont qu'en ce qu'il est plus long à cuire.

5.° *Arthur Young* a remarqué que l'agriculture de tous les départemens où se cultive le *maïs*, était dans un état bien plus florissant que l'agriculture de ceux où sa culture n'est point en usage; et elle l'est trop peu dans les Alpes maritimes. Il est vrai que, dans les régions froides de ce pays, le gros maïs a le désavantage de ne pas toujours parvenir à une maturité parfaite; mais il n'en est pas de même du *maïs quarantain*, maïs précoce, maïs de deux mois, lequel mûrit toujours et peut augmenter considérablement les moyens de subsistance des habitans de toutes les montagnes. Indépendamment de ses principes alimentaires fournis par sa fécule, son mucoso-sucré, sa matière huileuse et son gluten (dans le germe), le maïs, comme l'observe judicieusement, dans un rapport à la Société des arts utiles de Lyon, mon savant compatriote et ancien compagnon de voyages, M. le chevalier *de Martinet*, a l'avantage de réussir dans presque tous les terrains et de préparer très-bien la terre à recevoir le blé.

En second lieu, si nous en croyons un excellent auteur d'économie rurale, M. le baron *Crud*, traducteur de *Thaer*, on perd un tiers de la semence nécessaire en semant à la volée, comme cela se pratique dans le pays dont nous parlons, et assez généralement il ne faudrait que 255,000 grains

par journal; et un grain de froment ou tout autre, parfaitement sain, placé au milieu de chaque espace d'un décimètre carré, et à une profondeur de six ou sept centimètres, sur un sol suffisamment amendé, procurerait autant de produits qu'une quantité de semence incomparablement plus considérable (*Économie de l'agriculture*, Genève, 1820). Or c'est déjà, dans les pays pauvres, un très-grand bénéfice à l'avantage de la consommation, que l'économie d'un tiers de semences, et c'est en quoi consistent spécialement les avantages du semoir.

En troisième lieu, nous ne nous sommes presque occupés dans cette note que des mauvaises récoltes des régions froides des Alpes maritimes : il faut aussi faire la part de la chaleur; car il n'est pas douteux que la trop grande sécheresse empêche aussi les semences de venir à bien. Or on prévient ses effets par les moyens suivans : 1.° en fouillant profondément le sol, et en le divisant parfaitement avant d'opérer l'ensemencement, lequel, dans un climat chaud, doit entrer à la profondeur de sept à huit centimètres; 2.° en lui donnant en suffisance des engrais frais, capables de conserver long-temps leur humidité, un engrais végétal spécialement (c'est ici que les récoltes enterrées vertes seraient très-utiles, si cette méthode était praticable dans le pays dont je parle); 3.° en tenant le sol soigneusement houé, de manière qu'il soit toujours perméable et que les gaz atmosphériques puissent y pénétrer (cette précaution, qui se pratique rarement dans le midi de la France, donne d'excellentes récoltes dans le pays où j'écris); 4.° en favorisant autant que possible les arrosemens artificiels, sur lesquels j'ai insisté dans une note précédente.

Mais ces vues, quelque salutaires que je les conçoive, ne seront que des vœux impuissans, tant que les faits de la science agricole n'auront pas obtenu, aux yeux des plus simples cultivateurs, le plus haut degré d'évidence, et jusqu'à ce que les parties intéressées au maintien du pacte social, moins occupées de terreurs réciproques et moins égarées par de vaines théories, puissent donner tous leurs soins aux différens objets d'utilité pratique; époque dont l'arrivée probable est encore inconnue.

ARTICLE V.

De la culture de la vigne, et de la qualité des vins.

On cultive dans le pays que je décris seize variétés de vignes, que je vais nommer, d'après *Garidel*, cet illustre médecin et botaniste provençal, que je trouve le plus exact et le plus complet dans la description des diverses productions de la Provence, qui toutes sont, à peu de chose près, les mêmes à Nice, où elles ne font en majeure partie que changer de nom. Le lecteur trouvera peut-être, avec moi, quelque intérêt dans cet article, à cause de quelques singularités que présente la culture de la vigne dans les Alpes maritimes, où rien n'a été changé depuis plusieurs siècles.

1.° *Vitis acinis albis, dulcissimis; vitis apiana*, Garid.; le muscat blanc, *muscatéo blanc.*

2.° *Vitis apiana, nigro acino*, G.; le muscat noir, *muscatéo nègre.*

3.° *Vitis præcox, acino acuto subviridi, dulci et molli*, G. : raisin blanc, précoce, appelé de S. Jean, parce qu'il mûrit à cette époque; *gioanenga.*

4.° *Vitis præcox, acino nigro, dulci et rotundo*, G. : la variété noire de ci-dessus; *gioanenga nègre.*

5.° *Vitis præcox, acino rotundo, albido, dulci*, G. : autre variété des précédens; blanche, mais un peu moins précoce : *douceagno.*

6.° *Vitis pergulana, uva perampla, acino oblongo, duro, majori et subviridi*, G. : gros raisin blanc, qu'on trempe dans une lessive de potasse après l'avoir fait sécher, et qu'on vend dans le commerce sous le nom de raisin sec; plus commun dans la Basse-Provence qu'à Nice; *pendulau* ou *rain de panso.*

7.° *Vitis serotina, acinis minoribus, acutis, flavo-albidis, dulcissimis*, G. : la clarette, *claretta*; il y en a de noirs, qu'on nomme *verlantins.*

8.° *Vitis duracina, acino magno, nigro, rotundo et duro, sapore grato, subaustero, levi quasi polline consperso*, G. : *espagnin* à Marseille; *spagnoü* à Nice, où il y en a du blanc et du noir.

9.° *Vitis vulgaris, uva perampla, acino rotundo, subviridi*, G. : nommé *pascaü blanc* à Marseille, *passareto* à Nice, où il y en a du blanc et du noir.

10.° *Vitis acino rotundo, minori, duro, diluto, rufescenti et dulci*, G.: raisin assez rare en Provence, nommé ici *braquet*; très-estimé.

11.° *Vitis acino nigro, rotundo, molli*, G.; *rin brun* en Provence, *sauvagiet* à Nice.

12.° *Vitis acinis rotundis, albidis, dulcibus*, G.; *ausbie* en Provence, *la fola* à Nice.

13.° *Vitis folio dilute viridi, uva perampla, acinis rufescentibus, rotundis et dulcissimis*, G.; *barbaroux* en Provence, et *rossea* à Nice.

14.° *Vitis uva perampla, acino rubro, duriori, sapore dulci*, G.; le *barbaroux grec* en Provence, *rossan* à Nice.

15.° Une autre variété du barbaroux grec, non décrite par Garidel, à grains plus petits, plus durs, moins rouges; appelée à Nice *brumestia*.

16.° *Vitis uva longiori, acinis raris, nigro-rubentibus, subausteris*, G.; *uni négré* des Provençaux : on le cultive principalement dans la vallée du Var.

On conserve pour la table le muscat blanc, le panso, le barbaroux grec, la *brumestia*, la *gioanenga* et la *passereta* blanche

et noire. Le village de *Scarena* et quelques autres sont en possession de cultiver beaucoup de ces raisins, et d'en faire un petit commerce à Nice, où nous avons déjà dit qu'aucun raisin ne peut se conserver. Le *spagnoü*, la *fola*, la *rossea*, le *sauvagiet* et la *claretta*, sont les qualités de raisin qui donnent le plus de vin; mais le muscat blanc et rouge, et le *braquet*, sont celles qui le donnent supérieur en qualité. Le braquet est si estimé, qu'on nomme *vin braquet* celui qui n'est fait qu'avec cette seule qualité de raisins. Les marchands de vin à Nice l'achètent des gens de la campagne pour en fabriquer eux-mêmes, à la ville, le vin renommé sous le nom de *vin de Bellet*, de la région qui produit les meilleurs vins: ce vin, pourtant, est fait de toutes sortes de raisins; mais il est plus ou moins bon, suivant la quantité du braquet qui s'y trôuve.

Dans la campagne de Nice et sur tout le littoral, la vigne fleurit au commencement d'Avril, et on fait la vendange au commencement de Septembre sur les collines environnantes, et sur la fin de ce mois dans la plaine. Quatre à cinq lieues plus loin, à

Luceram, par exemple, la vigne ne fleurit qu'au mois de Mai. J'y ai encore trouvé des raisins verts le 20 Octobre, et ce n'est que du 1.er au 15 Novembre qu'on vendange; époques qui sont à peu de chose près les mêmes dans les régions nord et nord-ouest.

Le raisin, cueilli et trié, est porté immédiatement à la cuve, sans être dégrappé, comme cela se pratique dans plusieurs endroits de la Provence. Lorsqu'il y en a une quantité suffisante, on entre dans la cuve pour le fouler, et on enlève successivement les grappes et les calottes à mesure que la fermentation s'opère : ces grappes et calottes sont portées au pressoir, et quand elles ont rendu tout leur jus, qui est mêlé avec celui de la cuve, on les jette au fumier, sans en faire de la *piquette*, comme cela se pratique en Provence, ni de l'eau-de-vie, comme il est d'usage dans la plupart des pays à vin.

C'est depuis Novembre jusqu'au mois d'Avril qu'on s'occupe à planter la vigne. On plante des marcotes qui, ayant déjà été une année ou deux en pépinières, ont acquis quelques racines ; on les nomme alors *mayeuls embarbat*. Les vignerons pré-

tendent que cette précaution est nécessaire dans ce pays, pour que la vigne réussisse. Cependant on commence aussi à planter de simples boutures sans racines, qu'on met à part en taillant la vigne, et qu'on nomme *traglie;* mais, comme cette pratique est nouvelle, ce sera à l'expérience de prononcer si elle est aussi sûre que celle des marcotes à racines.

Veut-on transformer un côteau en vignoble, on commence par le bas, en ouvrant un fossé de la profondeur de 700 millimètres jusqu'à celle de 775 au plus, suivant la nature du terrain : on y plante les marcotes en ligne, à la distance de 258 millimètres l'une de l''autre, et à la profondeur du fossé sur le dur; on couvre les racines de terre ; on y met un peu de fumier, et ensuite des fagots de broussailles et de la terre par-dessus. La plantation terminée sur la ligne, les ouvriers lui tournent le dos, et continuent à défricher et à planter tout le terrain, de bas en haut, laissant une distance de deux à six mètres entre chaque plantation.

En même temps qu'on plante la vigne, on plante aussi des marcotes de figuiers,

d'oliviers et d'autres fruits. Si le terrain en est susceptible, on sème, toutes les années, alternativement, dans les intervalles des files, une planche en froment ou orge, et l'autre en féves, à moins qu'on n'en laisse une en jachères : si le côteau est trop en pente, le premier travail consiste à le diviser en étages soutenus par les murs à sec dont il a été question ci-devant.

Les autres travaux de la vigne sont, en général, les mêmes ici que dans les autres pays ; seulement je ferai remarquer que les ceps y ont besoin d'échalas, dont ils se passent dans toute la Provence, et qu'on ne retrouve plus que dans le Dauphiné. C'est que, quelque chaud que soit le climat, les échalas sont rendus nécessaires par la fréquence des brouillards, qui, lorsqu'ils rencontrent le raisin à terre, l'empêchent de mûrir et le font pourrir. Aussi estime-t-on beaucoup et conserve-t-on précieusement de petits bouquets de pin dans le voisinage des vignobles, pour en faire servir les branches aux échalas et aux plantations.

La vigne, bien plantée, dans un bon terrain, et convenablement soignée, commence à donner une médiocre récolte cinq ans

après, et conserve sa vigueur pendant vingt ans; mais à vingt-cinq ans elle est vieille, et il faut la renouveler : ce qui est particulier à ce pays, et ce qui dépend autant du peu de terre végétale qui recouvre la roche, de la nature compacte et adhérente de ses couches, que du climat des Alpes maritimes. Dans les terrains légers et moins profonds, elle vieillit même beaucoup plus tôt, et il faut la renouveler tous les quinze ans : telles sont les vignes d'Aspremont, terroir qui fournit un excellent vin, mais dans lequel les ceps sont presque à fleur de terre.

La manière dont les habitans de cette dernière commune traitent leurs vignes, est digne de remarque. Comme d'une part la colline destinée aux vignobles est trop perpendiculaire pour être divisée en étages, et que de l'autre ils manquent d'engrais, ils alternent les plantations de vigne avec celles des pins maritimes, qu'ils sèment en secouant le fruit de l'arbre. Le pin reste environ vingt-cinq ans sur pied, préserve la terre des éboulemens, et augmente le terreau par la chute annuelle de ses feuilles. La vingt-cinquième année on arrache ces arbres, et on plante la vigne pour renouveler

de nouveau les pins au bout de quinze ans : leurs branches, encore tendres, accompagnent en même temps la marcote de vigne dans le fossé où elle est plantée, et lui servent d'engrais.

Lorsqu'on compare le peu de soin qu'on donne aux vignes dans toute la basse Provence, et, ce nonobstant, leur vigueur, leur durée et leur fécondité, avec les peines que coûtent celles des Alpes maritimes, le court espace de la vie de celles-ci, leur fragilité et le peu de produit qu'on en retire, on ne peut que conclure que, quoique placé au 43.ᵉ degré de latitude, ce pays est peu propre à ce genre de culture. D'abord, à part le littoral et quatre à cinq lieues dans l'intérieur des terres, les vignobles donnent si peu et de si mauvais vin, qu'on ne les conserve que pour le raisin et pour être occupé durant l'hiver, temps où les autres travaux se trouvent suspendus. En second lieu, le raisin noir y mûrit plus difficilement que le blanc; ce qui fait que les vins de cette contrée sont tous fort clairs, à la différence de ceux de Provence, qui sont noirs et épais, parce que les *unis noirs*, les *catalans* et *bouteillans* y dominent dans les vignobles. Vous

voyez cependant des vignes à *Lantosca*, *Roccabiliera*, *Val de Blora*, même à *Tende* et à *Briga*; mais ce ne sont que des raisins blancs, dont le vin est inférieur à celui de l'Alsace, qu'on colore et qu'on rend supportable en le mélangeant avec des vins de Provence. Ces raisins blancs sont néanmoins délicieux sur table, et forment un sirop très-sucré, avec lequel celui des raisins du Rhin, toujours acides, ne supporterait certainement pas la comparaison. Il faut donc plus que de la chaleur pour faire prospérer la vigne, et plus que de la matière mucoso-sucrée pour faire du bon vin.

On a entrepris inutilement de faire de l'eau-de-vie avec les vins non potables du pays; moi-même j'ai soumis à la distillation une des meilleures qualités, et je n'en ai retiré qu'une eau-de-vie extrêmement faible. Les principes de l'alcool n'existent donc que faiblement dans ce vin : il est riche, au contraire, en sels muriatiques. Je fis entrer, dans le mois d'Avril 1802, un cep qui pleurait beaucoup, dans le goulot d'une bouteille, qui fut ensuite bouchée hermétiquement, et qui me donna en peu de temps un kilogramme de séve. L'expé-

rience avait été faite à un mille de la mer. Ce liquide me fournit dix-huit à vingt grains de sels muriatiques à base de soude, de chaux et de magnésie, substances que m'avait déjà plusieurs fois fournies abondamment le marc des tonneaux dont je m'étais servi pour faire de la potasse. L'existence des sels muriatiques dans la séve de la vigne et dans le vin, qui prouve incontestablement que la végétation se charge de tout ce qui l'environne; cette présence, dis-je, a-t-elle quelque influence sur les qualités du vin?

Les sites où la vigne prospère le mieux, donnent aussi les meilleurs vins, qui ne le cèdent en rien, lorsqu'ils sont vieux, aux vins les plus renommés, tandis qu'ils sont peu agréables au goût et fort dangereux à la santé lorsqu'ils sont nouveaux : ils achèvent ainsi leur vinification dans les tonneaux. Tel est celui de *Bellet*, qui vaut à la récolte, année commune, 30 francs la charge (28 francs l'hectolitre), et qui double de valeur quand il a six, sept, huit, dix, douze ans, époque où il est parfait et où il équivaut aux meilleurs vins. Viennent après ceux d'Aspremont, de Cimier, du *Cros*

d'Utelle, de Massouin, Villars, Clans et Tournefort.

Ces sites ont tous l'avantage d'être rafraîchis par de grandes masses d'eau, par la mer ou des rivières : les uns par la mer, le Var, et le Cros d'Utelle par la Visubie. Les environs de Vintimille, placée sur la mer, fournissent un fort bon vin pelure d'oignon. En entrant ensuite dans la vallée de la Nervia, quoique le degré de chaleur soit le même, le vin devient très-inférieur, et il se trouve fort mauvais dans la profondeur de la vallée. On a loué de tous les temps les vins du Rhône et les vins du Rhin, et les meilleurs de ces derniers sont aux environs de Mayence, pays beaucoup plus froid que Strasbourg. Le voisinage de l'eau fait donc beaucoup en faveur de la propriété vineuse du raisin, et ce phénomène, dont l'explication ne saurait trouver place ici, mériterait bien de fixer l'attention des physiciens d'une manière particulière.

Sur une moyenne de dix ans, j'ai trouvé que les 19,264 septerées de vignes, environ, qui sont dans les Alpes maritimes, soit seules, soit mélangées avec d'autres cultures, ne produisent pas plus de 38,528 charges

de vin, soit deux hectolitres par quinze perches et demi; récolte très-inférieure aux besoins de la consommation dans un pays de montagnes et de travaux forcés, où le vin est de première nécessité. L'on n'en récolte en général que pour quatre mois de l'année, et le pays est tributaire, pour les huit autres mois, du commerce de mer, qui va chercher un vin noir et très-épais à Marignane, village du département des Bouches du Rhône, qu'on augmente ordinairement dans la traversée avec de l'eau de mer, et qu'on expose en vente à Nice, sous le nom de *vin du port*. On s'est donc naturellement occupé de la recherche des causes de ce peu de produit de la vigne, et des moyens de l'augmenter.

La première de ces causes est, nous venons de le dire, le peu d'aptitude du sol à cette culture, et le défaut d'engrais; ensuite, indépendamment du froid, de la grêle et des brouillards, cet arbuste a toujours été très-exposé, dans ce pays, aux attaques de trois insectes dont on n'est pas encore parvenu à le débarrasser : 1.° la chenille du *sphinx pruni*, L., qui enlève quelquefois la récolte entière, rongeant les

pampres encore tendres, et les bourgeons avant même qu'ils soient ouverts ; 2.° le *curculio vitis*, qu'on nomme ici *bègue*, qui coupe à moitié les pampres, les roule et les fait servir d'abri à ses œufs; 3.° le *scarabæus melolontha*, L., qui dépose ses œufs dans la racine, et entre l'écorce et le bois, dans lesquels sa chenille fait un très-long séjour, se nourrissant des parties tendres de l'aubier.

Au lieu des *exorcismes* que j'ai encore trouvés en vigueur dans les Alpes maritimes, comme unique remède à ces maux, la raison demande qu'on y établisse enfin un bon code de police rurale, également nécessaire pour les oliviers, comme nous le verrons au chapitre suivant. En vertu de ce code, tous les propriétaires de vignobles seraient tenus d'aller tous à la fois nettoyer leurs vignes dans les différens quartiers où l'on aurait appris que les insectes se sont montrés. Une mesure partielle est insuffisante, et les peines que se donnent quelques particuliers, sont à pure perte au milieu de l'infection générale; car, les insectes étant ailés dans leur état parfait, ils ne tardent pas à se porter avec acharnement sur la vigne qui vient d'être nettoyée.

Une troisième cause du peu de produit de la vigne consiste dans la trop grande multiplicité des figuiers, qu'on y trouve souvent aussi nombreux que les ceps. On ne peut guère douter que la racine, extrêmement rampante, de ces arbres, n'occupe à leur profit la majeure partie du terrain, et que leurs feuilles ne nuisent par leur ombrage ; en outre il n'est pas moins certain que, lorsqu'une vigne est ombragée d'arbres et plantée en féves et autres légumes qui au printemps ont pris leur accroissement et se trouvent plus élevés que la vigne, ils privent celle-ci des rayons du soleil, de la circulation de l'air, et gênent par conséquent sa végétation. Divers propriétaires avaient tellement senti ces inconvéniens, qu'ils s'étaient déterminés depuis quelques années à arracher tous les arbres des vignes, et à ne faire dans le même terrain d'autres plantations que de ceps. Il résulte de cette mesure, qu'au lieu de 1500 marcotes que comporte une septerée, lorsqu'on y cultive encore d'autres arbres et du grain, elle en contient alors 4000, qui peuvent doubler la récolte en vin. Cependant cet exemple a trouvé peu d'imitateurs : d'abord, parce que

les 10,174 septerées, plantées en vigne seulement, ne donnent pas pour cela, tout compté, un plus grand bénéfice; ensuite, parce que l'expérience avait été faite sur la meilleure qualité de terrain; et, enfin, principalement, parce que dans ce pays les hommes comme les animaux tirent, ainsi que nous le verrons par la suite, du figuier une partie de leur nourriture, ce qui engage singulièrement à le multiplier.

Pour moi, après avoir bien pesé cette question, j'avoue que je penche volontiers pour l'ancienne culture, puisque la vigne n'est pas le végétal chéri de la terre des Alpes maritimes. Cette grande variété de verdure dans le même terrain fait plaisir à voir, et prévient l'ennui de la monotonie. J'aime cueillir des féves au mois de Mars, des petits pois au mois d'Avril, des figues au mois de Mai, et successivement des abricots, des pêches, des grenades, enfin tout ce que la bonne nature offre, l'un après l'autre, dans un petit coin de terre, de nutritif, d'agréable et de rafraîchissant. J'ajouterai que tous ces calculs froids d'économie rurale ne peuvent convenir qu'aux grands propriétaires, tandis que le petit possesseur

d'un champ est toujours plus heureux de se contenter de ce qu'il a, sans s'exposer à courir le hasard des aventures. Je prendrais cependant un parti relativement aux figuiers, ce serait celui de ne les planter qu'autour de la vigne.

Valeur des productions en vin..................	623,552 francs.
Frais de culture et impositions..................	232,552 —
Produit net...........	391,000 —

CHAPITRE II.

Histoire, culture et produit de l'olivier, du citronnier et des autres arbres indigènes des Alpes maritimes.

ARTICLE PREMIER.

De l'olivier; de sa culture, de ses maladies, de ses produits, et de la confection de l'huile d'olives.

L'olivier est la vraie plante indigène des Alpes que nous décrivons : il y végète aussi facilement que les sapins dans les hautes Alpes; il y parvient à une grosseur et à

une hauteur qui égalent celles de nos plus beaux noyers.

Cet arbre reçoit dans la Provence deux grandes divisions : celle des oliviers qui parviennent à une grande hauteur, et qui sont connus sous le nom de *saurins;* et celle des oliviers qui restent petits, dont on peut cueillir le fruit sans le secours d'une échelle, qui sont connus sous le nom de *salonings*, qui occupent spécialement le terroir d'Aix et de Salon, et qui sont réputés pour donner l'huile la plus fine. De ces deux divisions c'est la première qui est cultivée dans le département du Var, le comté de Nice, et la Rivière de Gênes; on en connaît à Nice les six variétés suivantes, qui ne diffèrent l'une de l'autre que par la largeur plus ou moins grande des feuilles, et par la forme et la grosseur plus ou moins considérables de l'olive. Je suis forcé de les nommer d'après la langue du pays.

1.° Le *nostral*, espèce la plus commune: olive médiocre, oblongue, ne servant qu'à faire de l'huile.

2.° La *puncia nera*, petite olive, qui ne donne pas beaucoup d'huile, et qu'on destine particulièrement à saler.

3.° La *columbana*, olive la plus grosse de toutes, qui donne beaucoup d'huile, et qu'on sale pareillement.

4.° Le *broquench*, olive ronde, destinée uniquement à l'huile, mais qui n'en rend pas autant que les *nostrales*.

5.° La *sauvage*, qui donne peu d'huile, mais d'une qualité superfine.

6.° Les *balotine*, petites olives rondes, variété de la précédente, et qui fournissent aussi la meilleure huile.

Du reste, chaque canton de la Provence et du Languedoc donne un nom différent au même olivier, et il eût été trop fastidieux pour la plupart des lecteurs de rapporter ici les diverses synonymies; je me contenterai de dire que l'olivier de Grasse, ou le *caione*, nommé le premier dans le Mémoire de M. *Bernard*, couronné par l'Académie de Marseille, est le même que le *nostral* de Nice, variété la plus répandue, parce qu'elle produit beaucoup, mais qui ne donne pas la meilleure huile pour la table. Il en est de l'olivier comme de la vigne, du pommier et de toute autre plante à culture : les variétés qui produisent beaucoup, et qui sont le plus recherchées par

le commun des cultivateurs, ne sont pas celles qui donnent les meilleures qualités. Ceux qui désireront de plus amples recherches à cet égard, pourront consulter l'excellent Recueil de l'Académie précitée sur les oliviers, imprimé à Aix, en 1783, où ils trouveront en même temps les différentes méthodes de culture de l'olivier dans les différens lieux de la Provence.

Cet arbre se reproduit par la plantation de son fruit, par celle d'une branche d'olivier sauvage ou greffé, ou par les rejetons qui sortent du tronc; mais il ne convient guère d'en faire des pépinières par la plantation du fruit ou des noyaux, à cause de la lenteur de son accroissement. On préfère avec juste raison de planter des branches, et mieux encore des drageons enracinés, c'est-à-dire des branches emportées de la souche-mère avec un peu de racine; car par ce moyen on a des arbres tout formés au bout d'un petit nombre d'années. C'est, au surplus, un des arbres qui sont le plus longs à croître : provenu de semence, il donne rarement la moitié de son produit avant 50 ans, et il en faut communément 20 à 25 pour obtenir le même

avantage de celui qu'on plante de drageons; mais, en échange, il vit des siècles, si le froid ou quelque autre accident ne le détruit pas.

L'olivier doit toujours être greffé; c'est ce qu'on pratique au mois d'Avril, en coin ou en écusson, avec l'espèce d'olivier qu'on veut propager : il ne souffre la greffe d'aucun autre arbre.

Toutes les terres, excepté les marécageuses, sont plus ou moins propres à le produire et plus ou moins précoces. Les plus beaux arbres sont dans les terres fortes et arrosables : ainsi à Nice les quartiers de *Saint-Roch* et de *Riquier* ont les plus beaux oliviers et les plus productifs. Mais les meilleurs fruits et la meilleure huile viennent des oliviers qui croissent sur des terrains secs et légers : ainsi les oliviers des collines de *Perinaldo* donnent une huile excellente, qui ne le cède à aucune autre. En général, les terres où il se fait le meilleur vin, donnent aussi la meilleure huile; ces oliviers, il est vrai, sont toujours plus petits.

Les oliviers se plantent alignés, tant dans les champs uniquement destinés à cette cul-

ture que dans les terres à semailles. Ils doivent avoir entre eux au moins cinq mètres de distance de tous les côtés. On en laboure le sol tous les ans, dans les mois de Février, Mars et Avril, et on les élague au moins tous les deux ans, en automne et en hiver; ils doivent même être dépouillés du bois sec pendant toute l'année, et tous les bons agriculteurs m'ont assuré qu'un arbre, quoique bien fumé et labouré, ne donne ordinairement que la moitié de la récolte ordinaire, s'il n'a point été élagué ou s'il l'a mal été. Le labour doit être profond, et il faut avoir soin, en le faisant, de couper les barbes ou petites racines qui se portent trop au loin vers la surface de la terre. L'on voit presque généralement dans le pays dont je parle, et ailleurs, qu'on a l'habitude de relever une grande quantité de terre sur le tronc de l'arbre, dans l'idée où sont les paysans, que cette enveloppe le tient plus *frais;* mais il est évident que c'est particulièrement dans toute la circonférence de l'arbre qu'il faut remuer la terre, puisque ce n'est jamais à sa souche qu'il pousse la chevelure par laquelle il se

nourrit, et que c'est seulement le long des racines que ses suçoirs sont établis.

Ces arbres ne souffrent jamais de trop d'engrais; il faut, au contraire, leur en donner beaucoup : non pourtant pour qu'ils donnent de la meilleure huile, car j'ai vu que c'est tout le contraire, mais pour qu'ils soient en pleine production. Dans la campagne de Nice on les fume avec les excrémens humains portés dans des barils, dont il faut une charge d'âne ou de mulet pour fumer deux à trois oliviers : ceux qui en ont les moyens, fument avec des morceaux de vieux cuir, de vieux souliers, des chiffons de laine, des restes de voiries, etc., ou avec du fumier des écuries, en y ajoutant en même temps un peu d'excrémens humains, d'après le principe déjà énoncé, que l'engrais animal est ce qui convient le plus à l'olivier. Dans l'intérieur des terres, on y fait parquer les brebis, et cent cinquante de ces animaux fument chaque nuit trois oliviers, ce qui revient au prix de six francs par nuit. Ces engrais sont entassés au pied de l'arbre, dans un creux fait exprès; et l'on peut faire, à cet égard, le même reproche aux cultivateurs que pour

le labour : c'est, en effet, au-dessous des branches de l'arbre, et pour toute l'étendue de l'ombre qu'elles peuvent faire, qu'ils doivent étendre le fumier, retournant ensuite le terrain au moins à la profondeur d'un demi-pied.

L'olivier fleurit dans la campagne de Nice au mois d'Avril, et toujours quinze jours plus tôt du côté de Menton : on fait la récolte des olives depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mai. A quatre ou cinq lieues plus loin que Nice, dans l'intérieur des terres, comme à *Luceram*; *Berra*, *Coaraza* et lieux circonvoisins; dans les vallées de la Bevera, du Var et de l'Esteron, cet arbre ne fleurit que dans les mois de Juin et de Juillet, et la récolte ne se fait que depuis le 1.er Janvier jusqu'à la fin de Juin et au commencement de Juillet.

Il est à remarquer pour l'olivier, comme pour tous les autres arbres à fruits, que, lorsque l'olive a été piquée par l'insecte qui la fréquente, elle mûrit beaucoup plus tôt, et qu'alors on est obligé de hâter la récolte, si on ne veut pas la perdre entièrement; mais l'huile qui en résulte, est fort mauvaise pour la table, et ne se conserve pas.

Pour la cueillette des olives, on secoue l'arbre et on en ramasse le fruit à terre; hommes, femmes et enfans, tous s'occupent à ce travail, à mesure que les olives tombent ou qu'elles sont secouées. Il n'est pas douteux que cette méthode ne soit très-inférieure à celle de la Provence, où on cueille les olives à la main; car les olives meurtries donnent de l'huile beaucoup moins fine. Les olives récoltées sont conservées dans un magasin sec et aéré, où l'on a soin de les remuer souvent, jusqu'à ce qu'il y en ait une quantité suffisante, c'est-à-dire une *deposita* propre à donner cinq à six rups d'huile (40 à 46 kilogrammes), et alors on les envoie au moulin.

On n'est pas dans l'usage ici de laisser fermenter les olives, comme cela se pratique dans plusieurs endroits de la Provence: il en résulte qu'on obtient beaucoup moins d'huile à la première pression, et il en résulte aussi que l'huile de Nice, conservant beaucoup plus de muqueux, a besoin d'être transvasée souvent pour qu'elle ne se rancisse pas. D'un autre côté, on obtient beaucoup plus de l'huile de seconde pression, nommée huile de *recens*.

Il y a, dans les Alpes maritimes, cent quatre-vingt-huit moulins à olives, dont cent cinquante-huit à eau et trente *à sang*. On appelle de ce nom des moulins que font tourner des mulets, bœufs ou vaches. Quoique ces moulins fassent moins de besogne que les premiers, on croit qu'ils la font mieux, parce que le mouvement de la meule est plus égal, au lieu que ceux à eau sont subordonnés à la quantité et à la force de la colonne d'eau qui arrive au moulin.

Le meunier va prendre, à ses frais, les olives chez le propriétaire; il fournit tous les instrumens nécessaires à la confection de l'huile, et il la rapporte, également à ses frais, chez le propriétaire : il n'a pour ses peines que le marc des olives, duquel il sait encore tirer vingt-cinq rups d'huile dite de *recens* et d'*enfer*, sur cent rups extraits d'une première pression. Aussi la profession de meunier à huile est-elle peut-être une des plus lucratives des Alpes maritimes, non-seulement à cause du bénéfice qu'elle rend, mais encore par les fraudes multipliées qui s'y commettent. Les gens de ce métier emploient tous les moyens de s'attirer des pratiques, et ne manquent ja-

mais de les prévenir par des présens considérables en huile d'*enfer*, en *fumiers*, en corvées, etc., que le propriétaire éclairé sur ses vrais intérêts ne devrait jamais accepter. Celui-ci assiste communément, sans interruption, à la confection de son huile: quand il ne le peut, il est rare, m'a-t-on assuré, qu'il n'en souffre pas; car, les métayers se laissant facilement gagner par le meunier qui les invite à boire, ses garçons profitent de leur absence pour faire dans la pile divers mélanges, soit avec de l'huile de qualité inférieure, soit avec de l'eau, etc., ce qui fait que plusieurs huiles, qui seraient bonnes d'ailleurs, sont souvent altérées. Dans quel métier la fraude ne s'est-elle pas introduite?

L'on ne prépare pas, dans ce pays, de l'huile vierge, c'est-à-dire, sans feu : toutes les huiles se font de la manière suivante. On met les olives dans une grande pile de pierre, autour de laquelle roule une meule cylindrique; lorsqu'elles sont bien écrasées, on les met dans des sacs de jonc appelés *sportini;* on les soumet alors à la presse, en jetant dessus, de temps en temps, de grands flots d'eau bouillante, qui déterminent

l'huile à sortir plus vite et plus abondamment. Telle est l'huile ordinaire, l'huile pour la table. On la distingue en superfine et en mangeable, ce qui ne dépend que de la qualité et de l'état des olives, et de la propreté avec laquelle elle est faite. L'huile étant, en effet, une substance propre à dissoudre beaucoup de corps, elle acquiert un mauvais goût et devient facilement âcre, si les instrumens destinés à la préparer et à la contenir ne sont pas de la plus grande propreté : nouveaux motifs pour les propriétaires d'en surveiller eux-mêmes la confection.

Un setier d'olives bien mûres (quarante litres) rend depuis quinze jusqu'à vingt-une livres d'huile de première pression (quatre kilogrammes et demi à six kilogrammes et demi), suivant les qualités. Lorsqu'elles ont été piquées par l'insecte, à peine le setier rend-il trois à quatre livres d'huile; mais elles sont profitables au meunier, parce qu'elles donnent toujours beaucoup d'huile de *recens*.

C'est ainsi qu'on nomme l'huile retirée du marc par diverses opérations qu'on appelle *recenser*. Pour cela, on le broye de

nouveau, puis on le jette dans des fosses en maçonnerie, construites à la file l'une de l'autre, et communiquant ensemble. Ces fosses sont remplies d'eau, dans laquelle le marc subit une espèce de fermentation et se dépouille de son noyau; on ramasse soigneusement, avec de grandes pêles de bois, l'huile qui surnage; on fait courir l'eau d'une fosse à l'autre, en en ajoutant toujours de nouvelle à la première; enfin, quand il n'y a plus d'huile qui surnage, on ramasse ce marc et on le fait bouillir dans de grandes chaudières pleines d'eau : les calottes et les matières albumineuses (car il y en a aussi dans l'olive) surnagent; on les ramasse et on les exprime; on laisse refroidir l'eau, on en sépare toute l'huile, et on jette le reste de cette dissolution dans de nouvelles fosses, nommées *enfer*, dans lesquelles on a jeté auparavant toutes les eaux qui avaient servi à la confection de l'huile et à laver les instrumens et les outres dans lesquelles l'huile est transportée. L'huile de *recens* est beaucoup plus grasse et plus épaisse que celle de première pression : elle sert à la fabrique du savon, aux foulons et à d'autres usages pour les-

quels on emploie les huiles du Levant et de la Calabre, qui ont beaucoup d'analogie avec l'huile de *recens*, et qui se saponifient beaucoup mieux que les huiles fines.

Dans l'*enfer*, dont je viens de parler, il se produit à la longue une fermentation putride (animale et végétale) d'une très-mauvaise odeur, de laquelle résulte une huile que je crois formée de toutes pièces, et qui est certainement différente de l'huile d'olives ordinaire. Cette huile paraît à la surface claire et limpide, avec l'odeur et la saveur des huiles siccatives : on la ramasse et on la vend pour l'éclairage; usage auquel elle est beaucoup plus propre que les autres, parce qu'elle jette une vive lumière et qu'elle se consume presque entièrement.[1]

---

[1] L'huile d'olives, réduite à ses élémens primitifs, donne, d'après MM. *Gay-Lussac* et *Thénard*, sur cent parties 77,21 de carbone, 13,36 d'hydrogène, 9,43 d'oxigène; suivant *Thomson*, 75,949 de carbone, 14,025 d'hydrogène, et 10,126 d'oxigène (Système de chymie, tom. II, p. 416, 5.e édition). Ces élémens combinés forment, dans l'huile d'olives, deux substances distinctes, dont la proportion fait varier les différentes huiles, la *stéarine* et l'*élaïne*.

La *stéarine* a été décrite pour la première fois par M. *Chevreul*, en 1814; ensuite par M. *Braconnot*, chimiste de Nancy, en 1815. C'est cette partie des huiles grasses qui devient solide à la température ordinaire de l'atmosphère, qui fait figer au froid l'huile d'olives, et qui, mise en dé-

Le parenchyme de tous ces marcs est réduit en pains, qui sont encore très-combustibles, et que les meuniers conservent pour faire brûler sous les chaudières; les noyaux sont aussi ramassés, et on les vend pour le chauffage : les cendres qui en résultent contiennent beaucoup de potasse.

Comme l'huile d'Aix est très-recherchée par les gourmets; que les marchands ont soin de donner ce nom à toutes les huiles, quoique le terroir qui la produit soit peu étendu, et que cette huile se distingue

---

gestion avec une substance alcaline, est en plus grande partie convertie en savon. L'*élaïne* forme proprement l'huile végétale; elle reste ordinairement liquide, et a pareillement la propriété de saponifier, mais moins que la première.

Les proportions de ces deux substances dans l'huile d'olives sont, suivant M. Braconnot, stéarine, 28; élaïne, 72 : mais, comme nous venons de le dire, ces proportions varient beaucoup, et nous présumons qu'elles peuvent être à peu près telles, dans l'huile douce, que la stéarine est plus abondante dans l'huile dite *de recens* et l'huile de Calabre, et qu'elle est en défaut dans l'huile dite d'*enfer*. Il est reconnu aujourd'hui que les substances hydrogénées produisent, à consommation égale, d'autant plus de lumière et de chaleur dans la combustion, qu'elles contiennent moins d'oxigène, et qu'elles se rapprochent davantage de la composition du gaz oléfiant, soit d'une plus grande proportion en poids de carbone que d'hydrogène; et c'est cette composition que je soupçonne dans l'huile d'enfer, huile fluide et très-lumineuse, dans laquelle le muqueux ou les parties les plus oxigénées ont été entièrement détruites.

parce qu'elle conserve le goût du fruit et qu'elle a une teinte verdâtre, l'on a imaginé d'en fabriquer partout, en soumettant à la pression les olives encore vertes, ce qui réussit assez bien ; mais l'on n'obtient par ce moyen que très-peu d'huile, qui ne se conserve pas. C'est pourquoi les marchands et les propriétaires d'huile à qui on demande de l'huile d'Aix, font macérer dans l'huile incolore des feuilles d'olivier, qui donnent la teinte verdâtre et procurent à l'huile cette petite amertume qui est le goût du fruit : fraude peu dangereuse, mais la suivante l'est davantage. On masque la rancidité que l'huile a acquise, ou par une mauvaise tenue, ou par l'addition d'huile de *recens*, ou parce qu'elle provient d'olives piquées, ou enfin par vétusté, en la battant fortement avec du miel ; ce qui l'adoucit effectivement pour le moment du marché, mais ce qui, par la suite, en augmente encore plus la rancidité.[1]

---

[1] Les marchands d'huile font aujourd'hui encore une autre fraude, dont il est bon qu'on soit prévenu. Ils transportent à Marseille de l'huile de pavots pour la mêler, en diverses proportions, avec l'huile d'olive. On reconnaît cette fraude en ajoutant à l'huile suspecte du pernitrate de mercure : l'huile d'olive se concrète, et celle de pavots reste fluide.

Des champs d'oliviers seraient la propriété rurale la plus riche, si cette richesse n'était pas subordonnée à tant de hasards. Je dirai, en passant, que j'ai vu aux environs de Martigues, à quelques lieues de Marseille, un de ces champs qui rendait à son propriétaire une rente annuelle de 10,000 francs; qui la lui promettait encore la veille d'une nuit de l'hiver de 1792, où le thermomètre descendit à 10 degrés sous la glace, et qui le lendemain ne lui rendit plus rien; et, encore ici, la nature, cette première maîtresse du genre humain, nous fait la leçon, que les petits profits, mais solides et soutenus, sont en tout point préférables aux grands. Il est de très-gros arbres qui, dans une bonne année, donnent jusqu'à quatre à cinq rups d'huile (de 32 à 34 kilogrammes); mais ils sont rares, et, l'olivier étant sujet à diverses vicissitudes, on ne doit juger de son produit que d'après une mercuriale d'un certain nombre d'années. Or, voici le calcul que j'ai fait pour un terme moyen de dix ans: un arpent de terre peut contenir 150 oliviers, chacun desquels peut donner par an un rup d'huile pour la campagne de Nice, un

demi-rup pour les terres qui viennent ensuite, et un tiers de rup pour les terres inférieures. J'ai cherché, par un travail dont il serait superflu de rendre compte ici, à réduire en une seule quantité tous les morceaux de terrains où se trouvent des oliviers, ce qui m'a fourni l'étendue de 4260 arpens, contenant en tout 638,036 arbres, qui, l'un dans l'autre, et après avoir tout compensé, produiront, si aucun accident n'arrive, 320,000 rups d'huile (2,493,027 kilogram.); produit dont la valeur est considérable.

Cependant, il est un proverbe trivial à Nice, qui dit que *qui ne possède que des oliviers est toujours pauvre*, et dont l'observation ne justifie que trop la vérité. C'est que, 1.° ces arbres ne donnent abondamment du fruit que tous les deux ans, et que l'année de repos ils ne produisent que de la 5.° à la 8.° partie de leur charge ordinaire, quoiqu'ils exigent les mêmes frais de culture. 2.° Les prix des huiles sont extrêmement variables, ce qui dépend des circonstances de paix ou de guerre, et du plus ou moins de concurrence : je les ai vus, pendant mon séjour à Nice, à 6 francs le rup, monter rapidement à 21 francs, et descendre à 9 francs,

taux auquel l'huile s'est soutenue pendant plusieurs années. 3.° Indépendamment de la hache du soldat qui, dans toutes les guerres, a détruit un grand nombre d'oliviers, ces arbres sont extrêmement sujets à toutes les intempéries des saisons.

L'olivier m'a paru supporter facilement un froid de 5 à 6 degrés. Ayant placé pendant un hiver dans le cœur d'un de ces arbres un thermomètre à bains, il m'a donné constamment un degré et demi de chaleur de plus que la température du dehors, ce qui ne m'a laissé aucun doute sur la propriété calorifique des grands végétaux; de sorte que, comme nous l'avons déjà dit dans la 1.re section, l'on n'a pas à craindre dans les Alpes maritimes la mort complète des oliviers par le froid. Mais, si cet arbre résiste dans son tronc et dans ses racines, ses branches à fruit sont éminemment sensibles : une petite pluie, un vent froid, une brume venue mal à propos, enlèvent souvent la récolte entière; une heure de froid rigoureux, après la neige ou la pluie, suffit ordinairement pour faire geler les fruits et les jeunes pousses. Enfin, l'olivier n'est pas fait pour la neige; il casse facilement sous

son poids, et l'on a tout à craindre pour la récolte, lorsqu'un grand vent ne succède pas à un temps neigeux pour débarrasser l'olivier d'une enveloppe si opposée à sa verdure habituelle.

Une chose digne de remarque, et qui rapproche aussi plusieurs qualités d'arbres de la nature des animaux, c'est que les oliviers accoutumés à une température toujours chaude sont éminemment sensibles à un degré de froid qui ne touche en rien ceux qui ont l'habitude d'une température inférieure. Ainsi me faisait-on remarquer dans la vallée de la Visubie, à *Roccabiliera*, dernière région où l'on cultive les oliviers, que ceux de ces arbres qui sont exposés au midi et au levant, périssaient beaucoup plus facilement que ceux qui sont dirigés vers le nord-ouest. Je fis la même observation dans la vallée du Var, et le même effet a eu lieu pour les châtaigniers : ce qui dépend en grande partie de ce que les arbres exposés aux vents du nord ont l'écorce et l'aubier d'une plus grande densité, et sont de plus mauvais conducteurs du calorique interne sans cesse développé par les forces de la vie végétative.

Outre ces accidens, l'olivier est très-sujet à des maladies qui naissent, soit des plantes parasites, soit des insectes qui se nourrissent de sa substance. Ainsi, je l'ai souvent vu recouvert d'un *lichen cinereum*, qui l'appauvrit singulièrement, et, à l'opposé des autres arbres qui en sont infestés dans les terrains maigres, c'est dans les terrains gras que l'olivier en souffre le plus; mais les bons agriculteurs s'en débarrassent facilement, en râclant chaque année l'écorce de l'arbre endommagé.

Les insectes sont le *cinips oleæ*, une espèce de *cassida* et un *staphylin*.

Le *cinips oleæ*, qu'on appelle ici *cairon*, pique l'olive dès qu'elle a acquis la grosseur d'un grain de chapelet, et y dépose ses œufs, qui, à peine éclos, se nourrissent de la pulpe, dont ils hâtent, comme nous l'avons dit, la maturité, et qu'ils finissent par consumer en grande partie. J'ai vu suivre les diverses métamorphoses de ces insectes, au moyen d'une branche d'olivier chargée de fruits piqués, qu'on avait introduite dans une bouteille, et de laquelle sortit l'animal parfait, muni de quatre ailes transparentes. On croit que ces insectes sont de

deux familles, ou que peut-être une autre espèce succède à la première, dans le mois d'Octobre, lorsque le fruit est mûr et que la première l'abandonne.

Les espèces suivantes se nourrissent des feuilles et de la séve de l'arbre, et n'en sont que plus dangereuses. Le *cassida* se niche entre l'écorce et l'aubier des jeunes branches, et le *staphylin* se loge même, au dire de plusieurs agriculteurs, jusques au cœur de l'arbre, où ils prétendent l'avoir vu sous la forme d'un gros ver (larve); mais c'est de quoi je doute : j'ai vu, au contraire, plusieurs fois cette larve, nichée dans les branches, y produire des tumeurs énormes qui rendaient l'arbre étique.

Quoi qu'il en soit, l'olivier est sujet dans ce pays à une maladie contagieuse, encore inconnue en Provence, qui fait des ravages affreux, et qui m'a pénétré de douleur, lorsque j'ai traversé les territoires de *Torrette, Levens, S. Blaise, Châteauneuf, Berra, Coaraza*, etc., sans y voir une seule olive sur les arbres. Seul être pensant, peut-être, sur ces collines livrées à l'ignorance et à la superstition, où l'on attribuait un si grand malheur à des causes ridicules,

sans songer à y porter remède, je m'attachai à connaître cette maladie, et à faire de mes facultés, telles quelles, le noble usage que le Créateur impose à tout homme instruit, celui d'être le bienfaiteur de ses semblables. J'écartai d'abord l'idée d'une maladie interne dépendant de l'arbre, et je vis qu'elle venait du dehors, des insectes.

L'arbre qui commence à être infecté, se recouvre d'une poussière noire, qu'on appelle *morfea*, qui occupe entièrement ses branches et ses feuilles : cette poussière ne frappe pas d'abord l'arbre de stérilité, mais elle en est le précurseur ; elle indique qu'une armée entière de *cassida*, ou de tels autres insectes, vient d'occuper l'arbre. Bientôt après l'on observe, dans le parenchyme de la feuille et des bourgeons, le nid d'un insecte. Cet insecte est d'abord blanc comme un petit pou ; il se noircit ensuite, et s'écrase facilement en le touchant : quand on secoue l'arbre, et qu'il en tombe sur les mains, il y produit une démangeaison douloureuse et des échauboulures. Successivement les branches se dessèchent et se recouvrent de grosses tumeurs; les feuilles se crispent et se roulent sur

elles-mêmes, et lorsqu'on les détache, elles se mettent en poussière dans les doigts. Cependant l'arbre n'est pas mort; mais il ne travaille que pour la nourriture des insectes qui y ont établi leur demeure fixe. Tous les ans il produit de nouvelles feuilles et de nouveaux bourgeons, en moindre quantité, il est vrai, et qui subissent le même sort. Recherchant dans une assemblée de cultivateurs, à Torrette, commune dont les trois quarts des oliviers étaient infectés, les moyens de destruction de ce fléau, je proposai l'élaguement des premières branches malades, et de suite un des propriétaires les plus riches et des plus raisonnables me conduisit dans son champ, où il me fit voir plusieurs arbres dont il n'avait laissé que le tronc : ces troncs paraissaient tout-à-fait secs, et semblaient annoncer que les insectes, à défaut des branches, s'étaient logés dans le cœur même de l'arbre. D'autres arbres avaient été coupés à fleur de terre, et avaient poussé des rejetons qui étaient déjà pareillement infectés. Mais ces expériences, en apparence négatives, n'étaient pas concluantes; car elles n'avaient été faites que sur un petit nombre d'oli-

viers, au milieu de quartiers totalement infectés.

Je n'ai trouvé nulle trace, dans les chroniques du pays, sur cette maladie des arbres et sur son ancienneté; mais les cultivateurs m'ont fait voir, au terroir de la commune de *Châteauneuf*, un quartier appelé *Bordina*, qui en était attaqué depuis trente ans. Il y en a qui le sont depuis treize à quatorze ans; d'autres depuis huit, six, quatre, deux ans. La contagion n'a pas lieu par sauts, mais elle va successivement d'un lieu à un autre: on observe que sa direction est du sud au nord; elle attaque particulièrement les oliviers placés dans les terrains gras, humides, exposés aux brouillards, placés dans les bas-fonds, ou dans les conques des vallons. Elle va d'une commune à l'autre : ainsi, par exemple, le terroir de *Saint-Blaise* avait ses oliviers malades depuis plusieurs années, et les cantons voisins étaint sains; peu à peu la maladie gagna le canton confinant de *Levens*, qui s'en trouvait, lors de mon passage, affligé depuis six ans et qui ne l'avait pas connue auparavant.

Cette maladie a ceci de fort curieux, et à quoi je n'aurais ajouté nulle créance si je ne

l'avais vu par moi-même, c'est qu'elle cesse enfin spontanément après une certaine période d'années, les insectes quittant leur lieu de domicile et se transportant ailleurs. Dans une assez longue tournée, aucun cultivateur n'avait pu m'assurer avoir jamais vu les arbres guérir et reporter du fruit; mais, passant à *Peglia*, je fus conduit à un quartier dit *Laverna*, dont les oliviers avaient été malades pendant trente ans, et auxquels aucun habitant ne se ressouvenait d'avoir vu du fruit. Tout à coup, en 1798, ce quartier donna des signes de rétablissement, et à la récolte les arbres étaient tellement chargés d'olives, pour leur première réproduction, qu'ils excitèrent une surprise générale; mais un autre quartier, nommé *Terris*, venait d'être attaqué, et la désolation était grande. J'appris en descendant à *Peglion*, que le même phénomène de réproduction, après trente ans de stérilité, s'était montré dix ans auparavant au quartier de *Cognas*, et que d'autres quartiers voisins avaient gagné la maladie, les uns étant déjà dans un état à ne plus rien produire, et les autres produisant encore quelques olives : d'où l'on peut con-

clure que, l'arbre ne périssant pas entièrement et donnant des espérances fondées de réproduction, c'est un usage ruineux et barbare de déraciner les oliviers pour les brûler à cause qu'ils sont stériles temporairement.

Je donne à cette maladie l'épithète de contagieuse, parce qu'elle est telle d'après la marche qu'elle suit, et parce qu'il me paraît que le vent du midi, vent, comme on l'a vu à la première section, le plus dominant dans cette contrée, la propage d'un quartier à l'autre, en transportant soit les insectes tout métamorphosés, soit leurs œufs. J'ai employé, mais inutilement, toute mon influence auprès des autorités supérieures d'alors pour faire faire des expériences tendant, sinon à détruire, du moins à prévenir une maladie qui mine d'aussi près toute la prospérité des Alpes maritimes. En attendant que le Gouvernement légitime d'aujourd'hui s'en occupe, comme un père doit s'occuper de son héritage, je répèterai ce que j'ai dit alors, que le plus sûr moyen serait de se conduire comme on le fait dans les contagions des animaux, en interrompant toute commu-

nication entre le quartier malade et le quartier sain. Aussitôt qu'on découvrirait des arbres attaqués de la *morphée*, il faudrait, par une mesure générale et obligée sous certaines peines, les ébrancher tous à la fois, et en brûler les branches dans des lieux éloignés des oliviers sains; mais en même temps, pour dédommager les propriétaires de cette perte, et pour prévenir tout délai et toute fraude, les voisins dont les arbres seraient encore sains, devraient se cotiser pendant un certain nombre d'années, afin de compenser en quelque manière la perte éprouvée par la non-valeur de ces arbres sacrifiés pour l'intérêt de tous. Il est évident, en effet, que des élaguemens partiels, et du bois gâté qui est transporté à travers champs, sans être immédiatement brûlé, ne peuvent être d'aucune utilité au milieu de l'infection générale; que dis-je? qu'ils ne peuvent qu'étendre cette infection.

Le lecteur est actuellement, je pense, convaincu de l'instabilité de cette richesse agricole tirée des oliviers, et il est déjà convenu avec moi que les pays fertiles en blés et en pâturages ont un produit beaucoup plus certain : cette conséquence va plus loin et

s'étend à la législation financière, dont elle démontre les dangers, quand, dans un vaste empire, elle veut faire des lois générales. En effet, dans un état de choses aussi précaire, l'imposition foncière des champs d'oliviers ne peut, en suivant les règles de l'équité, qu'il est rare que la force même viole impunément, ne peut, dis-je, être établie une fois pour toutes d'une manière invariable; elle doit au contraire être assise chaque année d'après l'aperçu des récoltes, de leur valeur commerciale, et des frais indispensables de culture: et voilà pourquoi les habitans des Alpes maritimes se plaignaient tous, sous le régime français, de l'imposition foncière, quoiqu'elle fût moindre que la valeur des dixmes qu'ils avaient payées au clergé et aux seigneurs; mais ces dixmes étaient en nature, et ils ne payaient rien lorsque leurs oliviers ne produisaient pas.

Valeur des productions en huile, à 9 francs le rup..................	2,880,000 francs.
Frais de culture des oliviers, et impositions.....	1,770,114 —
Produit net de cette culture, sans accidens......	1,109,886 —

Un mot sur les maladies et la médecine des végétaux.

Si un propriétaire d'oliviers malades voyageait en France, il n'aurait pas moins à blâmer, à son tour, la même incurie que nous blâmons chez lui. En voyageant en Bourgogne et en Franche-Comté, en Octobre dernier (1820), pour y présider les jurys de médecine, j'ai vu toutes les haies de clôture des champs des environs de Mâcon couvertes de nids d'insectes ; j'ai été frappé du même spectacle, s'étendant sur tous les arbres de Mâcon à Châlons, de Châlons à Dijon, de Dijon à Dôle, jusqu'aux confins du département du Doubs. J'entendais mes compagnons d'auberges et de voitures se disputer avec chaleur sur les élections, sur la liberté, la légitimité, etc.; et moi je leur disais : Regardez ces chenilles, elles dévoreront vos récoltes au printemps prochain ! Les uns me repondaient que l'époque fixée par la loi sur l'échenillage n'était pas encore arrivée; les autres, que c'était une punition de Dieu; d'autres encore, que c'était chose impossible de les détruire, puisque dans les forêts tous les arbres de haute futaie en étaient chargés. En vain leur représentai-je qu'une mesure générale viendrait à bout du mal, et leur fis-je le récit de l'expédition de troupes françaises contre les sauterelles qui, jusqu'alors, avaient dévoré une partie des moissons de l'état de Rome, expédition, à mon avis, tout aussi glorieuse qu'une autre : ces raisons et autres n'obtinrent aucune faveur.

Il serait bien temps que tant d'excellens fruits de l'observation sortissent des armoires poudreuses de quelques sociétés savantes, et qu'elles ne fussent plus un secret pour le plus grand nombre des cultivateurs : que ceux-ci sussent tous que les plantes sont des êtres vivans, sujets, comme l'homme et les animaux, à des maladies sporadiques, endémiques, épidémiques et contagieuses; que parmi ces maladies les unes dépendent des saisons, et que nous y pouvons beaucoup moins; les autres, d'une mauvaise cul-

ture; d'autres, des plantes parasites, telles que mousses, lichens et champignons, dont la poussière fécondante est transportée au loin; d'autres, enfin, des insectes ailés ou non ailés, et d'autres animaux qui font leur habitation des entrailles de la terre. Un code de police rurale et un catéchisme rural, que devraient apprendre les maires, les curés et les médecins des campagnes, pour instruire les paysans et tant d'autres (car l'ignorance est grande, même parmi les habillés de draps fins), serait encore une des belles attributions de ce ministère de prévoyance que j'ai proposé plus haut. Les Anglais sont nos maîtres à cet égard, quoiqu'il faille convenir qu'ils ont été précédés par notre abbé Rozier et par les auteurs d'un excellent Journal d'agriculture qui se publiait à Turin, lorsque j'y faisais mes études. Il est vraisemblable que par une telle direction nous préviendrions bien des disettes, comme nous prévenons aujourd'hui bien des épidémies. On donnerait des leçons en ce genre dans les fermes expérimentales dont j'ai parlé, et qui deviendraient de véritables cliniques. On y traiterait aussi des maladies des bestiaux, sans lesquels il n'y a point d'agriculture, et l'on parviendrait peut-être à détruire ces nuées de charlatans vétérinaires, aussi nombreux que dans la médecine humaine.... Eh quoi! devrons-nous toujours ressembler à ces Grecs, derniers maîtres de la capitale de l'empire d'Orient, qui disputaient sur le dogme, pendant que les Turcs assiégeaient leur ville?

ARTICLE II.

Des orangers et citronniers, de leur culture et de leur produit.

Ces arbres peuvent aussi être considérés comme indigènes des Alpes maritimes: l'oranger, dans la campagne de Nice, et le citronnier, dans celles de Villefranche, Mo-

naco, Roquebrune, Menton et quelques vallons bien abrités des montagnes qui bordent la mer, et de la vallée de la Nervia. Ce dernier, en effet, exige une température plus élevée et plus constante que l'oranger, et il ne réussit à Nice que cultivé en espalier contre des murs exposés au midi.

Le citronnier est vraiment l'arbre toujours actif, et qui ne cesse d'être décoré de fleurs et de fruits de différens âges : les mois de Novembre, Décembre, Janvier, Février et Mars, sont cependant ceux où il en est le plus chargé et où il se montre dans toute sa parure. Comme nous venons de le dire, il aime essentiellement la chaleur, qui lui est nécessaire pour le perfectionnement de son acide, de son huile essentielle et de son arôme ; car, quoiqu'il puisse venir à Nice moyennant quelques soins, il s'en faut de beaucoup que son fruit y acquière toute sa perfection. J'ai examiné comparativement l'acide et l'huile volatile des uns et des autres, et j'ai trouvé que l'acide des citrons de Nice est beaucoup moins agréable, et plus long à se dépurer d'une matière muqueuse et albumineuse contenue dans

le suc de première expression, que celui des citrons de Menton ; pareillement j'ai tiré très-peu d'huile volatile des premiers, et elle était moins suave, plus chargée de muqueux qui la fait moisir à l'air, et plus longue à s'épaissir par le contact de l'oxigène, que l'huile volatile des seconds : aussi les citrons de Menton se conservent-ils plus long-temps que ceux de Nice. Le bois et les feuilles des citronniers et des orangers de l'un et l'autre endroit offrent à l'analyse les mêmes résultats, et il en est tout autant des orangers. La constance d'une température élevée fait ici tout l'avantage ; aussi met-on en première ligne les oranges et les citrons de Malte et de Portugal, puis ceux de Menton, ensuite de Nice et d'Hyères en dernière ligne.

On cultive neuf espèces de citronniers, qui, ainsi que nous l'avons dit de l'olivier, ne diffèrent l'une de l'autre que par la forme des feuilles, la qualité et la grosseur du fruit; ce sont les suivantes :

Citron commun, nommé *begnet* ou *limon*, fruit ovale, grosseur moyenne ; cette espèce est la plus multipliée et la meilleure pour le jus.

Citron long: moins de jus et plus d'écorce que la première.

Citron de *Valence*: écorce épaisse, contenant beaucoup d'essence estimée des parfumeurs.

Limette : petit fruit d'un acide doux, agréable à manger.

Citron *Portugal*: grosseur moyenne, peu de jus, bon à manger.

Limon *poirette* : fait comme une poire, propre à confire, et contenant une essence très-fine.

Citron *mela-rosa* : fruit plat, à écorce très-épaisse, contenant une essence abondante et très-suave, et formant une très-bonne confiture.

Le cédrat ou *cédrat de Florence*, contenant une essence exquise et très-bonne à confire.

Le gros cédrat, appelé *poncire*, du poids de six livres du pays, bon à confire, mais inférieur au précédent.

De même que le citronnier fleurit toute l'année, de même aussi on fait toute l'année la récolte de ses fruits: on en compte cependant trois principales, dont les deux premières, qui ont lieu en hiver et au prin-

temps, s'appellent *récoltes de la première* et *de la seconde fleur*, et la troisième, qui se fait en été, se nomme *verdame.* Quatre cents individus sont occupés à Menton, dans les bonnes années, à 2 francs par jour, pendant quatre à cinq mois, soit à cette récolte, soit aux travaux préparatoires du commerce des citrons, qui consistent à les porter en magasin, à les trier, à les envelopper de papier et à les mettre en caisse. En parlant de ce commerce, je ne dois pas omettre de dire qu'il avait provoqué très-anciennement l'institution d'un tribunal de prud'hommes, appelé magistrat des citrons, extrêmement utile pour soustraire le peuple au monopole des principaux marchands; chargé de soutenir les citrons à leur juste valeur, et de désigner les endroits où l'on pouvait en commencer la cueillette : ce tribunal était aboli lors de mon passage, et les habitans le redemandaient à grands cris.

Les citrons, pour se conserver, doivent nécessairement être enveloppés de papier, et tout papier n'est pas propre à cet usage : il leur en faut un qui ne les laisse pas transpirer, qui ne les sèche pas, qui n'absorbe pas l'humide extérieur, et qui ne se déchire

pas facilement. Ces qualités se trouvent réunies dans un papier qu'on fabrique à Gênes, très-uni, d'un gris roux, ayant l'odeur de goudron : on le prépare avec la filasse de vieux morceaux de cables et autres cordages de navires qui ne servent plus. Il est vraisemblable que le goudron dont il est imprégné, lui donne la plupart de ses propriétés. Cependant on n'a pas encore réussi à Nice à l'imiter, et quoiqu'il soit fort cher, les commerçans en citrons sont forcés de lui donner la préférence sur tout autre papier.

On ôte l'écorce aux citrons de rebut, pour la faire sécher et la vendre aux distillateurs ; on exprime le parenchyme pour en retirer l'acide en grand, qu'on laisse dépurer, et qu'on vend aux teinturiers, etc. Toutefois il n'y avait encore que quelques individus qui s'occupassent de ces opérations, et j'ai eu le regret de voir de grands tas de citrons qui n'avaient pu être vendus, destinés à servir de fumier.[1]

---

[1] Il s'est établi depuis à Nice, des fabriques de rouge végétal, pour l'extraction duquel l'acide du citron est nécessaire ; d'où j'estime qu'on en tire un meilleur parti.

L'oranger fait l'ornement et la richesse de tous les jardins de Nice, où l'on en compte plusieurs variétés, dont les plus multipliées sont les suivantes :

Orange *Portugal* jaune, la plus répandue.

Orange rouge, plus douce que la première, également répandue.

Orange *citron*, vulgairement mais improprement nommée *citron*, à Nice.

Orange à grosse écorce, ayant peu de jus et servant à confire.

Orange amère, *bigarade*, garnie de pointes ou cornes au nombre de deux à trois.

Orange amère, unie, *céréotis*.

Orange bergamotte, plus cultivée à Grasse.

Orange chinoise, fort petite, à écorce fine, ayant beaucoup d'essence; employée par les confiseurs.

Orange bouquetière : fruits comme les chinoises, à très-grosse écorce; feuilles frisées comme celles de la précédente.

Orange *pomme d'Adam*: fruit jaune, d'une grosseur monstrueuse, à écorce très-épaisse, ayant fort peu d'essence.

Ces arbres commencent à fleurir en Avril,

et sont en pleine floraison au mois de Mai, temps propre à distiller la fleur d'oranger; ils ont ordinairement trois fois plus de fleurs qu'il ne leur en faut pour la fructification, et elles tombent d'elles-mêmes, si déjà l'on n'a secoué l'arbre. Cette grande quantité de fleurs fait qu'on peut en tirer parti pour la distillation, sans nuire à la récolte du fruit. Il conviendrait sans doute de les cueillir à la main pour les avoir de meilleure qualité ; mais les quantités qu'il en faut obligent de se contenter de secouer l'arbre, ce qui ne lui nuit pas, quand on le fait avec précaution : il faut seulement avoir soin, pour que les fleurs aient toute leur essence, de les cueillir dans un temps sec, avant qu'elles aient été mouillées et qu'elles soient entièrement épanouies; il faut aussi les employer fraîches, car leur blancheur éclatante est ternie au bout de quelques heures, et leur arôme se dissipe très-promptement. Elles passent, ce qui m'a paru digne de remarque, à la fermentation putride après trois jours d'entassement, et fournissent alors un excellent fumier de nature animale, dont beaucoup de cultivateurs se contentent pour fumer

leurs orangers, lorsque les fleurs ne sont pas en valeur.[1]

Indépendamment de l'eau distillée, on envoie encore la fleur d'oranger, cueillie fraîchement et entassée dans des tonneaux, avec un lit de sel et un lit de fleurs, dans les contrées du Nord les plus reculées, où elle arrive, m'a-t-on assuré, parfaitement conservée. Les confiseurs en font des sucreries fort agréables. On en expédia pour le Nord, de mon temps, environ 400 quintaux, à 25 francs le quintal; valeur, 10,000 francs.

Le prix commun de cette fleur est de trente sous le rup, ou 25 livres poids du pays. Les fleurs de l'orange amère et du citron ont plus de parfum, et se vendent jusqu'à cinquante sous le rup : il faut trois rups de fleurs pour en faire un de bonne eau distillée. On expédia, de mon temps, à l'étranger, 500 quintaux de celle-ci, au prix moyen de 70 francs le quintal; valeur, 35,000 francs.

---

[1] La même chose a lieu à Hyères, où les fleurs d'oranger, dont on pourrait établir de nombreuses distilleries, se perdent la plupart sous les arbres.

La récolte des oranges destinées à l'usage des propriétaires se fait toute l'année; mais ceux de ces fruits qui sont livrés au commerce se cueillent en Novembre, Décembre et Janvier, lorsqu'ils commencent à jaunir. Les oranges non encore mûres sont mises en caisse pour être envoyées dans le nord de la France, et même dans la Baltique; elles mûrissent en chemin, et arrivent au point où elles doivent être. On continue d'en faire la récolte en Février et Mars; mais ces fruits, étant plus mûrs, ne peuvent se conserver que trois à quatre mois, et l'on n'en peut faire des envois qu'à cinquante ou cent lieues de distance. On les enveloppe, ainsi que les citrons, avant de les encaisser, et l'on emploie à cet usage un papier dit *croisette mi-blanc*, fabriqué à Nice. Les marchands achètent communément, à leurs risque et péril, les oranges sur l'arbre, dès qu'elles sont formées, à tant le mille, suivant leur grosseur lors de la récolte : on a pour cela un cercle de fer dans lequel on les fait entrer, et on les divise en trois catégories, *de mesure*, *médiocres*, et *de rebut*.

Cueillir, mesurer, envelopper, encaisser,

transporter, sont des opérations qui occupent beaucoup d'ouvriers pendant l'hiver, sans compter les fabricans de caisses, qui sont fort nombreux.

Tous les jardins d'orangers étant clos de murs, les fruits destinés à l'usage du propriétaire et de sa famille restent sur les arbres, pour les cueillir quand on en veut manger. Cette pratique donne lieu à l'observation d'un phénomène que chacun peut vérifier tout à son aise; c'est que, lorsque l'arbre est en séve, il attire à lui tout le suc de ses fruits, qui sont alors parfaitement insipides et presque à sec: ils reprennent leur suc et redeviennent bons à manger lorsque l'arbre a perdu sa séve, et que le travail de la végétation est fini; preuve, dans les végétaux comme dans les animaux, d'une correspondance active entre le centre et la circonférence.

Les terrains légers et un peu sablonneux sont les plus propres à l'oranger, au citronnier et à tous les arbres de cette nature, connus dans ce pays sous le titre général d'*agrumes*: ils produisent cependant aussi beaucoup dans les terres fortes; mais le fruit y est d'une qualité inférieure.

Pour établir une pépinière d'*agrumes*, on sème des pépins d'orange amère, ayant soin, s'ils sont trop épais, de les éclaircir lorsqu'ils ont poussé, de labourer la terre, et de sarcler les herbes. Un sauvageon placé en bonne terre, qu'on a arrosée, est en état d'être greffé au bout de cinq ans. Ce sont ces sauvageons qu'on voit dans les serres des diverses contrées de l'Europe qui ne sont pas propres à l'oranger : lorsqu'ils ont été greffés, ils sont beaucoup plus délicats.

On les greffe en écusson (dit *à taça*), au mois de Mai, et l'on se sert indifférement de la greffe d'orange Portugal, de citron, de limon, limette, melle-rose, cédrat de Florence, etc.; car toutes réussissent également sur le même arbre franc, pour donner l'espèce qu'on veut avoir : ce qui me prouve que l'orange amère, *cereotis* de Nice, oranger épineux, est le véritable type du citronnier et de toutes les bonnes qualités d'orangers.

Les plantes greffées d'une pépinière sont ordinairement en état d'être transplantées en haies pour la formation d'un jardin, six ans après leur ensemencement. Elles

se vendent, les unes dans les autres, deux francs la pièce. On les arrache avec leurs mottes, et on les plante dans un fossé qui doit avoir au moins un demi-mètre de profondeur, en y ajoutant un peu de fumier. On ne met guère plus d'un mètre de distance entre un oranger et l'autre, surtout dans les jardins uniquement destinés à ces arbres; mais le limonier veut plus d'air, et on met au moins deux mètres de distance entre chaque arbre : on plante les uns et les autres à grand vent, en espalier ou à demi-vent.

Il faut au moins vingt ans à l'oranger et au citronnier pour qu'ils donnent toute la récolte dont ils sont susceptibles, bien entendu qu'ils soient élevés dans un terrain propice et bien cultivé. Ils vivent plusieurs siècles; et, lorsqu'ils sont vieux, leur bois est d'un excellent usage pour en faire des meubles.

Ils veulent être arrosés, et quoique j'en aie vu d'assez beaux dans des terrains où ils ne l'étaient pas, l'inspection des lieux m'a fait présumer que leurs racines plongeaient intérieurement dans une terre humide. A Nice, chaque jardin a un grand

puits avec des pompes à chapelet, qui versent de l'eau dans des réservoirs aboutissant à des canaux en maçonnerie par lesquels le jardin est traversé dans tous les sens. Ces puits s'appellent *pouzaraques*, et ce sont des mulets qui en font le service. On doit aussi élaguer ces arbres tous les ans deux fois, dans les mois de Mars et d'Octobre, pour leur enlever les branches gourmandes, qu'on nomme très-expressivement, à Nice, *succarelles*. On en laboure et on en fume le sol au moins une fois chaque année, et nous avons déjà fait remarquer que ces arbres prospèrent beaucoup mieux avec l'engrais de nature animale.

L'oranger vient plus gros et produit plus de fruits que le citronnier; mais il a le désavantage de communiquer une amertume très-désagréable à tout le jardinage qu'on y cultive à l'entour, ce qui fait que son terrain est ordinairement condamné à une nullité absolue. Il n'en est pas tout-à-fait de même avec le citronnier.

Ce genre de culture, là où il est possible, est le plus productif de tous. Une septerée de terre, comprenant quinze per-

ches, contient ordinairement cent plantes à vent ou en espalier: un seul oranger peut produire jusqu'à quatre mille oranges de mesure, que j'ai vu vendre jusqu'à 30 francs le mille. Cette qualité est pourtant rare; mais il est commun d'avoir des arbres qui donnent deux mille oranges. Il faut remarquer, d'une autre part, que cette récolte est alternative; que les fruits varient en qualité et en grosseur, et que les prix sont sujets à grand nombre de variations. D'après ces considérations et les accidens dont je parlerai incessamment, j'ai estimé, de concert avec de bons agriculteurs, qu'en faisant une moyenne de dix années, il ne faut mettre qu'au nombre de trente mille fruits de recette la production annuelle de cent orangers ou citronniers, à 16 francs le mille; ce qui donne toujours la rente de 480 francs pour une seule septerée de terre.

Mais ces arbres, et surtout les citronniers, sont, comme tout le monde le sait, très-sensibles au froid, et ne supportent pas le degré de congélation. Les derniers ont presque tous péri, dans la campagne de Nice, par le froid de 1709; et, en vingt-

cinq ans, les branches des orangers et des citronniers y ont gelé trois fois; même dans le quartier dit *Roccabilière* les troncs gelèrent il y a environ quarante ans. Le fruit est encore plus délicat, et il suffit, pour le faire périr, d'une gelée blanche après une légère pluie; ce qui arriva de mon temps, en 1799. Toutefois, cette année même, plusieurs cultivateurs parvinrent à préserver leurs arbres de l'action de la gelée blanche, en mettant à propos le feu à des fagots de paille distribués dans les intervalles; pratique très-peu connue, et que je ne saurais assez recommander.

En outre, l'oranger et le citronnier sont sujets à être attaqués par le *cocus hemisphærides*, L. (maladie qu'on nomme aussi *morphée*, comme pour l'olivier). Cet insecte reste toute l'année sur l'arbre, suçant tout l'humide du fruit et des feuilles; il vit en famille; il est fort paresseux, et multiplie à l'infini : branches, feuilles et fruit, tout est recouvert d'une poussière noire; ce sont probablement ou ses œufs ou ses excrémens. Le grand nombre de cultivateurs ignorans et superstitieux ne fait rien pour

empêcher ou écarter ce fléau, parce qu'il l'attribue ou à l'air, ou à l'engrais, ou à telle autre cause inaccessible; mais il est très-facile, à mon avis, de s'en débarrasser, parce que les arbres sont bas, clos de murs, et que l'insecte ne va pas fort loin. J'ai vu un jardin qui en était totalement couvert; la personne qui le soignait parvint à détruire tous les insectes en une seule campagne, et à faire changer de face aux arbres, en les faisant simplement frotter avec des chiffons grossiers, et en écrasant par tous les moyens possibles les insectes abrités dans les fentes où le chiffon ne pouvait pas pénétrer.

Les 910 septerées destinées à cette culture contiennent, d'après mon calcul, 91000 orangers ou citronniers, produisant annuellement 20,000,000 de fruits.

Valeur de ces fruits mis dans le commerce.	320000 fr.
En eau distillée des fleurs. . . .	35000
En fleurs d'oranger salées. . . .	10000
En huile volatile de fleurs d'orangers, appelée *nerolis*, qu'on recueille au fur et à mesure de la distillation de	

l'eau, et qu'on estime, année commune, au poids de soixante livres, à 70 francs la livre.	4200 fr.
Total	369200 fr.
Frais de culture, impositions et autres.	92200
Produit net de ces 910 septerées.[1]	277000 fr.

[1] En perdant un département, peut-être uniquement à regretter à cause des productions des pays chauds qu'on pouvait y acclimater pour les naturaliser en France, il reste à la France, dans le département du Var, une contrée qui peut la dédommager, peut-être complétement, en fait d'oranges et de citrons; celle du territoire de la ville d'Hyères, surtout si ce territoire est arraché aux marais qui occupent la plus grande partie de la plaine et qui y répandent l'insalubrité. Hyères, garantie, comme Nice, des vents du nord, a rarement en hiver un froid temporaire au-dessous de deux degrés au-dessous de la glace.

En 1640, *Arène*, citoyen de la ville d'Hyères, y introduisit vingt espèces d'orangers et trente-une espèces de limoniers, ainsi que les palmiers, les cannes à sucre et un grand nombre de plantes exotiques inconnues auparavant: les premiers surtout y ont singulièrement prospéré, et rapportent, dit-on, annuellement plus de deux cent mille francs; un seul jardin, celui de M. *Filhe*, renferme dix-huit mille orangers. C'est de l'époque ci-dessus que datent l'orangerie de Versailles et toutes celles qui existent en France,

lesquelles suffisent à la distillerie de l'eau de fleurs d'oranger nécessaire à la médecine.

Toutefois, moins heureux que ceux de Malte, des îles Baléares et du Portugal, qui donnent aussi les meilleurs fruits, nos orangers gèlent assez souvent en pleine terre. L'hiver de 1709, le plus terrible dont on ait conservé le souvenir, fit périr, comme nous l'avons dit, ceux de Nice, tout en épargnant ceux d'Hyères, par l'effet de la situation de la ville, fermée du côté du nord, dont le vent a cette année-là le plus contribué au froid. Ces derniers périrent, au contraire, en 1765 et en 1789, hiver qui fit beaucoup de mal dans toute la Provence. Cette année (1820) ne lui a pas été moins funeste : dans les journées des 10, 11 et 12 Janvier, près de deux pieds de neige en couvrirent le sol, et le thermomètre de Réaumur y descendit jusqu'à neuf degrés sous glace: aussi les oliviers et les figuiers ont-ils extrêmement souffert; à plus forte raison les orangers et les grenadiers, que l'on a dû tous couper rez-terre. Ceux de Nice ont éprouvé en partie le même sort; mais beaucoup ont été conservés, parce qu'étant plus ventilés que ceux d'Hyères ils sont beaucoup moins sensibles au changement de température. (Voyez un Essai historique sur la ville d'Hyères, par M. le docteur *Gensolen*, fils; Paris 1820.)

ARTICLE III.

Du caroubier et du figuier.

Je réunis ici ces deux arbres, parce que leurs fruits sont également riches en matière sucrée, très-propre à la nourriture de l'homme et des animaux ; ainsi, la nature bienfaisante a répandu abondamment cette nourriture substantielle au nord et au

midi : au nord, dans la betterave, qui réussit moins bien dans le climat dont je parle; au midi, dans la figue, le caroube, et une infinité d'autres fruits.

Le caroubier, *ceratonia siliqua*, Linn., assez peu connu des naturalistes, est le troisième arbre indigène des Alpes maritimes : ami des lieux incultes, produisant toujours du fruit, et n'exigeant presque aucune culture, cet arbre est extrêmement précieux, et mériterait d'être beaucoup plus multiplié qu'il ne l'est.

Il y en a de deux espèces, le sauvage et le cultivé ; ce dernier présente trois variétés relativement au fruit : 1.° gousse longue, contenant cinq à six semences ; 2.° gousse courte, mais large et épaisse, contenant deux à trois semences ; 3.° gousse courte et très-grêle.

Le caroubier vient très-haut, jette beaucoup de branches, et ses feuilles alternes subsistent tout l'hiver. Il porte son fruit en grappe, à l'insertion des branches, au tronc, ou à la principale branche; le fruit mûrit en même temps que l'arbre fleurit, en Juillet, Août et Septembre, et on le récolte au mois d'Octobre.

Son bois est très-dur; cependant il est sujet aux vers et aux rats lorsqu'il est sur pied : il est de couleur rouge et blanc, comme le bois de rose, à fibres droites et très-serrées. On en fait des meubles, qui sont d'abord fort beaux, mais de peu de durée, parce que ce bois a la propriété particulière d'effleurir à l'air dès qu'il est travaillé.

Le caroubier craint l'humide; il veut les interstices des rochers, l'aspect de la mer, les vents d'est et du sud : il n'est pourtant pas absolument nécessaire qu'il soit sur le rivage des Alpes maritimes; car j'en ai vu de très-beaux dans la campagne de Nice, dans des lieux assez éloignés de la mer, mais qui réunissaient les deux autres conditions, de la chaleur et des rochers.

Il se sème de lui-même, et on greffe le sauvageon à sept ou huit ans. Dans les terroirs rocailleux d'Èze et de Roquebrune, où l'on tire un grand parti des caroubiers, on a soin de remuer un peu la terre tous les ans, et les fruits qu'ils portent en sont plus beaux et plus pulpeux.

Cet arbre vit long-temps, et est susceptible de porter, dans un terrain qui lui

convient, jusqu'à quatorze quintaux de fruits par plante : le terme moyen est de neuf à dix quintaux; mais, pour cela, il faut qu'il ait au moins cinquante ans. Deux ans après la greffe, il commence à en produire quelques livres, et ce n'est qu'à l'âge de trente ans qu'il en produit trois à quatre quintaux.

Ce fruit est excellent pour nourrir et engraisser le gros bétail; il est même fort bon pour l'homme, soit cru, soit séché au four : des peuplades entières s'en nourrissent dans la Sicile, la Pouille et la Calabre; moi-même, dépourvu d'autres alimens, j'en ai vécu pendant trois jours sans en être incommodé. Les caroubes ont été d'une grande ressource pour les hommes et les animaux, durant le dernier siége de Gênes : elles se vendaient trois francs le rup, d'où elles sont tombées à un franc, prix moyen.

J'ai calculé que les 350 septerées occupées par des caroubiers pouvaient produire annuellement 20,000 rups de caroubes; ce qui donne un revenu presque net de 20,000 francs.

Le figuier est, après l'olivier, l'arbre le

plus multiplié des arbres maritimes; on ne manque jamais d'en mettre lorsqu'on plante la vigne, et il est des territoires très-étendus, tels que celui de Sospello et autres, où le figuier occupe tous les espaces qui ne sont pas remplis par l'olivier : c'est que son fruit, desséché, est d'une grande ressource pour les habitans; il sert de nourriture à un grand nombre de cultivateurs pour qui le pain est rare, et en même temps, dans un pays si dépourvu de fourrages, il nourrit et engraisse les bestiaux durant la saison de l'hiver. Aussi cultive-t-on, dans ce double but, vingt et plus d'espèces de figuiers, et plus particulièrement ceux dont la récolte est la plus assurée.

L'on sait que dans le figuier le fruit est confondu avec la fleur dans un calice commun qu'on nomme *figue*, et qui n'est réellement que l'enveloppe des fleurs et des fruits : on doit donc regarder comme le premier terme de la floraison celui où la figue commence à paraître; or cette époque est, pour le pays que je décris, en Mars et Avril.

Les fleurs mettent plus ou moins de temps à donner le fruit, et celui-ci à mû-

rir; mais il en est où les noces, préparées dès long-temps dans ce mystérieux asile, donnent des fruits précoces, qui pourtant ne sont jamais ni aussi abondans, ni aussi sucrés, ni aussi nourrissans, que les fruits tardifs : on nomme les premiers improprement *figues-fleurs*, et les seconds simplement figues.

Je les diviserai en figues hâtives et de printemps, et en figues d'été et d'automne. J'ai cherché envain dans *Garidel* et dans le Mémoire sur le figuier, de M. *Bernard*, couronné par l'Académie de Marseille, la désignation et la description d'un très-grand nombre de figues différentes que produisent les Alpes maritimes; je ne les ai même pas toutes vues : mais je vais les nommer, et en même temps désigner celles qui me sont connues.

Figues hâtives, mûres aux mois de Mai et de Juin.

La *daucueire* : figue brune, grosse, alongée, douceâtre; *coucourellos brunos* des Provençaux : la plus hâtive de toutes.

L'*abicou*, même nom en Provence : figue noire ou violette, grosse, longue, dou-

ceâtre, et moins agréable que la première.

La *bregliana.*

Le *col-de-dame.*

Figues tardives, bonnes aux mois d'Août, Septembre et Octobre.

L'*impériau*: figue blanche, presque ronde, miellée, analogue à celle qu'on connaît en Provence sous le nom de *figue de Versailles.*

La *bellona, bellounos* en Provence : grosse figue violette sur un fond verdâtre, presque ronde, aplatie à sa partie supérieure, dont la peau est déchirée et relevée de nervures saillantes; excellente, fraîche et bonne à sécher.

La *bernisenca, barnissenquos* en Provence : figue violette, ronde à la partie supérieure, et dont l'enveloppe se rétrécit ensuite subitement; fort rouge en dedans, et penchée sur son pédoncule lorsqu'elle est mûre : excellente, fraîche.

La *bernissota, barnissotos* en Provence : figue aplatie, d'un violet foncé, et dont la peau est parsemée de petits points blancs; excellente.

La *verdale, verdalos* en Provence : figue

ronde, d'un violet foncé, rouge en dedans, avec une peau épaisse et peu sujette à se crevasser; moins bonne que les précédentes.

La *saraine : longue marseillaise ;* figue longue, blanche en dehors, rouge en dedans, fort bonne à manger et à sécher.

La ronde marseillaise; figue blanche, ronde, petite, à long pédicule, penchée, ridée, déchirée, pleureuse lorsqu'elle est mûre : la meilleure de toutes les figues, fraîche et sèche. Je ne l'ai vue cultivée qu'au vallon de *Louda.*

La *mussega :* figue très-peu répandue, excepté à Sospello; grosse, ovale, gris-verdâtre; qualité inférieure, mais bonne à sécher.

La *franciscana,* figue de *Grasse:* grosse figue grise, ovale, aplatie, à peau déchirée; excellente fraîche, bonne à sécher.

La *negretta, negrounos* en Provence : petite figue très-répandue, violet foncé, assez rouge en dedans; d'un mauvais goût étant fraîche, mais qu'on fait sécher pour les animaux, ainsi que les suivantes :

La *roubanda;* la *cagliana;* la *merlenca;* la *sairole;* le *caravanquin;* la *roulandina;* la *poucholuda.*

Toutes ces figues, destinées aux animaux, ont la peau violette, épaisse, dure, non déchirée, et la pulpe très-rouge.

Le figuier à plein vent ne réussit que dans les contrées méridionales; mais celui qu'on plante en espalier, parfaitement abrité et vêtu pendant l'hiver, peut donner des figues tardives dans tous les climats : on en cueille ainsi, dans l'Alsace, la Lorraine et la Flandre française, d'assez bonnes, du 15 au 30 Septembre; mais on ne saurait y obtenir des figues-fleurs, ni de ces petites figues, blanches ou grises, qui sont les meilleures. Même dans son pays natal, le figuier est un arbre très-délicat, dont la gelée blanche et les brouillards font couler les jeunes fruits, noircissent et frappent de mort ceux qui s'approchent de leur maturité : aussi, dans les Alpes maritimes, cultive-t-on de préférence les figues communes, qui résistent mieux et qui sont plus abondantes.

Il reste toujours sur les arbres une quantité de figues qui n'ont pas pu mûrir; ce qui est une grande perte pour un pays où elles servent de pain : c'est pourquoi il serait utile d'introduire aux Alpes mari-

times et ailleurs, le caprifiguier de *Pline*, qu'on sait être un figuier sauvage, dont les figues contiennent toutes de petits vers qui se changent en moucherons. Les habitans de l'Archipel recueillent ces figues avant que les moucherons soient éclos, et les transportent sur le figuier domestique; dès que les petits moucherons voient le jour, ils s'introduisent par l'ombilic de la figue de ce dernier, et en accélèrent la maturation, comme nous l'avons dit de l'olive. Ce procédé serait utile pour ne pas perdre les figues communes destinées à la nourriture des animaux.

On ne fait d'autre soin au figuier que de l'élaguer de ses branches inutiles, et de remuer tous les ans la terre qui l'entoure; opérations reconnues nécessaires pour qu'il soit en plein produit.

Cet arbre est recouvert, dans les bas-fonds, d'un kermès qui lui est particulier et qui en dévore les branches : les cultivateurs y remédient en coupant celles qui en sont le plus chargées; mais je pense qu'ils feraient mieux encore de les frotter avec un linge rude, comme l'on fait pour l'oranger.

Le fruit lui-même, lorsqu'il est mûr, est sujet à avoir des vers, surtout en automne et quand le temps est pluvieux; comme on le fait sécher au soleil, sur des claies, ce qui exige plusieurs jours, il est très-sujet à se pourrir : on y remédierait facilement, et on éviterait la pluie et les brouillards, si l'on faisait sécher au four la figue piquée; ce qui abrégerait l'opération, ferait périr les insectes, et conserverait beaucoup de fruits qu'on est obligé de jeter. Il est vrai que la figue, ainsi desséchée, est moins agréable que l'autre; mais elle n'en est pas moins bonne pour les animaux.

On récolte annuellement 53,880 setiers de figues sèches, soit 402,915 kilogrammes, qui donnent une valeur de 77,580 francs.

ARTICLE IV.

Du mûrier blanc; des châtaignier, noyer et amandier. Récapitulation des produits agricoles mentionnés, en numéraire.

Le mûrier, et entre autres le blanc, peut aussi être considéré comme indigène de toute la contrée appelée Alpes maritimes: il paraît même, d'après de vieilles chro-

niques, qu'il y était déjà cultivé long-temps avant qu'il fût introduit en France, sous Charles IX. Il y avait à Nice (et vraisemblablement on l'aura rétabli, puisque la licence seule l'avait détruit) un très-ancien tribunal de prud'hommes chargés du choix des cocons pour les filatures de soie, de manière qu'on ne pouvait les jeter dans les chaudières qu'après que les visiteurs s'étaient assurés qu'on en avait séparé les qualités : police sage, propre à maintenir le crédit de la soie de ce pays, et principalement de ses beaux organsins à trois bouts.

Les deux espèces de mûriers, à feuilles larges et à feuilles étroites (ces dernières donnent la plus belle soie), viennent très-bien dans toutes les parties de ce pays non exposées aux brouillards. Voici ce que j'ai appris sur cette branche d'industrie agricole, en faisant mes tournées.

1.° L'éducation des vers à soie ne réussit bien que dans une température moyenne : outre que la sécheresse est un obstacle à la végétation des mûriers et à la prospérité des insectes, j'ai trouvé que la grande chaleur, qui convient aux citron-

niers, ne convient nullement au mûrier et au ver à soie, pas plus que le froid des régions qui avoisinent les grandes Alpes, et que, lorsqu'on s'est opiniâtré à en élever dans les régions chaudes, la soie en était beaucoup moins belle. Aussi l'instinct a-t-il guidé les habitans dans le choix des positions les plus favorables à cette culture. On trouve beaucoup de mûriers dans la campagne de Nice, dans les vallées de la Roja, de la Visubie, de la Tinée et du Var, et l'on en rencontre fort peu sur la côte maritime et dans la vallée de la Nervia, où sans doute il y en aurait davantage s'ils étaient d'un bénéfice certain.

2.° Quoiqu'il y ait des mûriers dans toutes les régions sujettes aux brouillards, ils ne fournissent qu'une fort mauvaise nourriture aux insectes, et les cocons qui en résultent ne donnent jamais qu'une très-petite quantité de soie fine : aussi les plus prisés sont-ils ceux des endroits où les brouillards ne pénètrent pas, de *Savorgio*, de *Lantosca*, *Roccabiliera*, *Villars*, *Guillaumes*, et communes environnantes.

Au demeurant, cette industrie est ici encore au berceau et livrée au hasard ; on

n'y connaît pas le thermomètre, les soins de propreté, le renouvellement de l'air, ni les autres précautions sages que j'ai vues si familières à tous les paysans du département de Vaucluse.

Dans l'état actuel, les mûriers des Alpes maritimes suffisent à une récolte annuelle de 10,000 rups de cocons, filés à Nice, et en petite partie au Villars, et qui représentent une valeur de 240,000 francs; revenu qu'il serait très-aisé de doubler, si l'on multipliait les mûriers, et si l'on remplaçait ceux qui ont été détruits durant les dernières guerres.

Le châtaignier, *fagus castanea*, Linn., dont le fruit sert aussi de pain aux paysans des Alpes maritimes, est un arbre qui vient très-bien dans toutes les vallées où l'olivier ne prospère plus, mais dont la température est encore favorable aux arbres fruitiers. Il y en a de trois espèces, dont je ne trouve nulle part la description chez les botanistes, et que j'ai appris pouvoir être originaires d'Espagne, où on les rencontre pareillement. Ces espèces sont distinguées par la grosseur du fruit, et les arbres qui les portent sont tous très-élevés : on les

nomme *temporivol*, *scirole* ou *rascas*, et *sciri*. La châtaigne *temporivol* est la plus grosse, sans cependant approcher du marron; après vient la *scirole*, puis la *sciri*, qui est la plus petite de toutes, mais la plus répandue et d'un très-bon goût.

Ces trois espèces sont greffées sur sauvageons, aussitôt que l'arbre est assez fort pour supporter le poids d'un homme. La vallée de la Visubie est celle où l'on donne le plus de soin aux châtaigniers et dont le climat convient le plus à ces arbres : on y cultive le *temporivol* et le *scirole*, et je crois, à cause de la similitude de la température, que les sauvageons pourraient y être greffés avantageusement avec les marrons du Dauphiné et du Vivarais, qui viennent très-bien au revers des Alpes, dans le Piémont. On les élague chaque année aux mois d'Avril et d'Octobre; on remue la terre qui est au pied, et l'on y met un peu de fumier de vache.

Toutefois le châtaignier craint le vent du sud qui souffle dans le mois d'Août, et qui fait tomber son fruit; le *temporivol* y est surtout le plus exposé : ce qui fait que, malgré sa qualité supérieure, on lui

préfère presque partout les deux autres espèces. Le sauvageon ne craint rien, et résiste à toutes les températures comme à tous les vents; ce qui montre que la greffe est aux arbres ce que sont à l'homme et aux animaux la civilisation et l'état de domesticité.

Pourquoi tous les lieux incultes et dénués de bois ne servent-ils pas à la culture si facile du châtaignier? Toute la chaîne de *Brouis* et les montagnes adjacentes, aux environs de *Breglio* et de *Sospello*, pourraient être recouvertes de ces arbres, d'autant plus que j'ai vu que quelques-uns qui s'y trouvent par hasard ont très-bien réussi. Il en est de même de tous les terrains situés entre le Var et l'Esteron, dont la majeure partie reste entièrement inculte, et dont les habitans récoltent à peine du grain pour deux mois de l'année.

On récolte environ 6,170 setiers de châtaignes, qui produisent une valeur de 11,620 francs.

Les noyers sont rares dans la campagne de Nice et sur la côte maritime, la chaleur du climat ne leur convenant pas; mais ils deviennent communs partout où l'olivier

commence à végéter avec difficulté, comme dans les vallées du haut Var, de Guillaumes, d'Entraunes, et tout le long de la Rodoule. Les habitans de ces hauteurs, peu délicats sur les assaisonnemens, font autant de cas de l'huile de noix que de celle d'olives : le prix des deux huiles est le même, et on donne et reçoit indifféremment l'une pour l'autre.

On fait environ 600 rups d'huile de noix par année, représentés par une valeur de 5400 francs.

L'amandier est peu cultivé dans les Alpes maritimes, quoiqu'il fasse partie de la richesse des productions des départemens français voisins, des Basses-Alpes, du Var et des Bouches du Rhône, et que le climat soit le même dans plusieurs régions. L'amandier fleurit trop tôt dans la campagne de Nice; c'est ordinairement sur la fin de Janvier et au commencement de Février: il en résulte que la gelée blanche fait périr ces arbres en Mars et Avril. On pourrait y remédier, comme cela se pratique avec un grand avantage dans plusieurs endroits de la basse Provence, où le climat est également trop hâtif; on y remédierait,

dis-je, en cultivant, au lieu de l'*amygdalus communis*, Linn., à noyau dur, l'amandier que C. Bauhin (*Pinax*, 442) a très-bien désigné par la phrase de *amygdalus dulcis putamine molliore*, amande fine, amande molle. Cet amandier fait le contraire de l'amande dure : il pousse ses feuilles avant les fleurs; ce qui fait que le fruit, étant plus retardé, se trouve moins exposé à la lune *rousse* d'Avril, comme s'expriment les cultivateurs. Mais les habitans de ces Alpes sont eux-mêmes très-retardés en agriculture dans tout ce qui ne concerne pas l'olivier et l'oranger.

Au demeurant, l'amandier commun pourrait être multiplié avec fruit dans les vallées de *Bevera*, *Roja*, *Visubie*, *Var* et *Tinée*, dont la température est modérée; et il pourrait l'être surtout dans les vignes, auquelles son ombre légère et dentelée nuit infiniment moins que celle du figuier.

On récolte environ 400 setiers d'amandes, donnant une valeur de 200 francs.

Faisons actuellement une récapitulation de tous les produits de l'agriculture des Alpes maritimes, représentés par leur va-

leur en numéraire, au taux de 1803, en y ajoutant quelques autres productions, telles que celles des foins et des chanvres, dont je n'ai pas voulu entretenir mes lecteurs; et l'on pourra, par ce moyen, avoir une comparaison de la valeur d'une quantité donnée de terrain cultivé dans un climat chaud et dans un climat froid, avec des genres de culture différens. Je ferai abstraction des frais de culture, contributions et autres, et je ne retracerai que le produit brut.

En grains et légumes, valeur.	2,301,118 fr.
En vin	623,552
En huile	2,880,000
Orangers et citronniers....	369,200
Mûriers	240,000
En caroubes	20,000
En figues	77,780
En châtaignes	11,620
En huile de noix et amandes.	5,600
En fourrages et plantes potagères.	1,071,360
En chanvres	104,760

Ainsi, ces 18,499 arpens 59 perches de terres cultivées produisent annuellement

en numéraire, année commune et sans accidens, une valeur de 7,704,990 francs.

En additionnant avec cette valeur celle des produits des pâturages, qui est de 1,859,963 francs, on a pour le produit annuel de cette terre des Alpes maritimes, de 211 lieues carrées, la somme totale de 9,564,953 francs.

Culture du chanvre, à encourager aux Alpes maritimes.

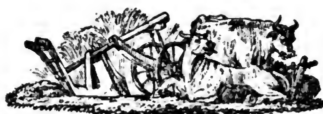
[1] Le chanvre demande un sol meuble, ni trop argileux, ni trop sablonneux, abondamment pourvu de sucs nutritifs, profond, bien nettoyé de mauvaises herbes, et, autant que possible, abrité contre les vents violens. Il redoute extrêmement une humidité excessive; il craint la pluie, laquelle lui ôte sa belle couleur et altère sa qualité : il n'a aucun succès dans un terrain qui n'est pas parfaitement égoutté; les engrais de plumes, de râclures de cornes, de matières animales, enfin, comme ils sont usités à Nice, lui conviennent beaucoup, lui font produire plus de filasse, et rendent celle-ci plus belle, plus moelleuse et plus pesante. Ces conditions favorables, qui se rencontrent dans plusieurs des vallées que j'ai décrites, jointes à la douceur du climat, font que le peu de chanvre qu'on cultive dans les Alpes maritimes est très-beau, très-long, très-moelleux et peut se filer extrêmement fin, comme on le verra lorsque je parlerai de la fabrication des dentelles. Le fil qu'on en prépare à la quenouille devient, avec facilité, blanc comme la neige et n'est aucunement cassant. Il est vrai que dans ce pays l'on n'employait pas encore de mon temps l'eau de Javelle, qui en altère réellement la qualité, puisque, d'après plusieurs expériences que j'en ai faites, le fil ainsi blanchi ne soutient pas la moitié des poids que soutient celui qui a

été blanchi à la rosée : les toiles en sont fines, souples et de durée. Au contraire, la filasse du chanvre de l'Alsace, province où l'on en cultive beaucoup annuellement, est rude, cassante et fait du fil et de la toile d'une qualité très-inférieure aux productions de ce genre des pays méridionaux, ce qui prouverait, vu l'excellence de la culture en Alsace, que le climat y fait aussi quelque chose.

D'après ces considérations, il me semble clair que la culture du chanvre devrait être encouragée dans les Alpes maritimes, et qu'elle pourrait alterner avantageusement avec celle du froment dans la campagne de Nice et dans les autres terres favorables de ce comté. Mais cette culture exige beaucoup de soins, et elle y est encore dans l'enfance, comme celle de tous les autres végétaux utiles. Il serait nécessaire qu'on rendît populaire, par une instruction, la méthode suivie dans le Bolonais, et dans une partie de la Romagne et du Ferrarais, contrées où cette culture a été poussée à une grande perfection, où le chanvre gris l'emporte sur celui de tous les autres pays, et procure une grande aisance aux cultivateurs.

D'une autre part, nous savons que la multiplicité des rouissoirs dans ces belles contrées de l'Italie, s'ajoutant aux eaux stagnantes qui n'y sont que trop communes, les rend extrêmement mal-saines : nous avons aussi reconnu à Nice, que l'époque des fièvres est celle où les paysans retiennent tous les filets d'eau pour en faire des rutoirs, qu'ils n'ont pas soin de déblayer ensuite. Il s'agit donc de commencer par balancer les avantages de la santé avec ceux de l'intérêt. Combien effectivement n'eût-il pas été précieux de pouvoir se passer de l'intermédiaire de l'eau pour dégager la filasse de la chenevotte? Mais nous avons vu à Strasbourg, où la machine de M. *Christian* a été mise publiquement en exercice, combien cela était impossible; et j'ai lu depuis, dans le bel ouvrage de M. *Crud*, que ce profond agriculteur, après avoir fait essayer cette machine sous ses yeux, est aussi demeuré convaincu qu'elle ne peut en aucune manière suppléer au rouissage. C'est donc vers le perfectionnement de cette pratique que nos efforts doivent se diriger, et je ne

sache pas qu'il y en ait une meilleure que celle qu'on commence à pratiquer dans le Bolonais. Au lieu de se contenter d'étangs naturels ou creusés dans la terre, laquelle salit le chanvre et fermente ensuite avec l'eau, on construit des étangs, dont on pave le fond, ou qu'on revêt de briques et de maçonnerie; le tour en est égalèment soutenu par des murs maçonnés, et, après y avoir fait entrer l'eau, on y retient les javelles de chanvre au moyen de grosses pierres posées dessus. Le chanvre, ainsi roui, sort de cette opération beaucoup plus beau que celui qui l'a été dans les fosses ordinaires : seulement je voudrais qu'on y ajoutât un canal souterrain par lequel on pût vider l'eau, quand elle n'est plus nécessaire, et qu'on couvrît ces étangs de larges planches sur lesquelles on poserait des pierres, ce qui maintiendrait d'autant plus les javelles au fond de l'eau.



SECTION IV.

De la population des Alpes maritimes : de ses qualités physiques et intellectuelles ; de sa nourriture et de ses maladies.

CHAPITRE I.er

Population de ces Alpes; constitution physique et qualités intellectuelles; nourriture et moyens de subsistance; naissances et mariages; durée absolue et relative de la vie.

ARTICLE PREMIER.

Population.

Il n'y avait dans tout le département, lorsque je travaillais à sa statistique, que 97 mille individus : mais on comptait alors de quatre à cinq mille personnes absentes, ou qui avaient évité le dénombrement, et qui ont dû, par la suite, revenir dans leurs foyers ; de sorte que, d'après les renseignemens pris dans chaque commune, la population réelle était de 101,759 habitans, formant 20,207 feux, et distingués d'âge et de sexe ainsi qu'il suit :

Garçons jusqu'à l'âge de 10 ans	11,077
Filles jusqu'à l'âge de 10 ans..	11,072
Garçons de l'age de 10 à 16 ans	12,427
Filles de l'âge de 10 à 16 ans..	12,728
Mâles de 16 à 60 ans.......	24,655
Femmes de 16 à 60 ans.....	24,655
Hommes de 60 à 90 ans....	2,800
Femmes de 60 à 90 ans.....	2,285
Hommes de 90 à 100 ans...	39
Femmes de 90 à 100 ans....	21
Total......	101,759 ames.

Cet état de population est celui de l'année 1790, et je le donne ici à mes lecteurs, de préférence à celui des années postérieures, parce que le dénombrement en est fait dans une année de calme, au lieu que celui que j'ai fait moi-même dans les années où j'ai écrit, ou que j'ai extrait des bureaux de la préfecture, se rapproche trop des époques désastreuses où la crainte et la défiance permettaient peu, dans ce pays, d'obtenir la vérité; époques, d'ailleurs, où la population avait nécessairement un peu diminué. Les pièces justificatives de cet état sont en mes mains, puisque je l'ai

dressé commune par commune, d'après les registres de l'état des ames de MM. les curés, et il est inutile que je grossisse cet ouvrage du détail des peines que je me suis données pour atteindre le plus près possible à la perfection.

Les Alpes maritimes étant divisées, lorsque j'ai fait ce travail, en trois arrondissemens, de Nice, Monaco et Puget-Théniers, la population ci-dessus était partagée ainsi qu'il suit :

1.er arrondissement....	49,659
2.e arrondissement....	31,500
3.e arrondissement....	20,600

Mais cette population se trouve plus naturellement divisée à raison du plus ou moins de facilité qu'ont les différens lieux de se procurer leur subsistance ; et cette circonstance présente ici les trois proportions suivantes : 1.° celle des régions fertiles en oliviers et orangers, qui est la plus considérable ; 2.° celle des parties montagneuses qui ont du blé et des pâturages ; 3.° celle, enfin, qui n'a pour sa subsistance que de maigres oliviers, et qui est la plus faible de toutes. Par conséquent, les régions qui

avoisinent la mer sont les plus peuplées, et Nice seule a près de la moitié de la population de tout son arrondissement. Viennent après les régions qui peuvent élever de nombreux troupeaux : toutefois, la population de semblables contrées ne peut être que limitée, puisque l'on sait que les peuples pasteurs ont besoin d'un grand territoire, à moins qu'ils ne joignent quelque autre industrie à leurs occupations ordinaires. La population des communes qui n'ont d'autres ressources que les produits de leurs chétifs oliviers, ou ceux d'une terre maigre dont les moissons, exposées à toutes les intempéries d'un ciel extrêmement variable, sont toujours incertaines, devra nécessairement, dans l'état actuel des choses, aller en déclinant, à moins que le Gouvernement, désirant de donner des bornes aux déserts, n'aille au devant de l'instinct industriel toujours créé par la nécessité. Forcé d'abréger, je ne puis entrer dans les détails; mais je vois, dans ces dernières régions, des communes dont le territoire a de trois à quatre lieues d'étendue pour une population de 400 ames, et j'ai peine

à y trouver un village au-dessus de 600 ames ; tandis que j'en trouve facilement de 7 à 800, et même plus, dans les régions entièrement montagneuses.

Il ne me paraît pas, au reste, que les Alpes maritimes aient jamais pu avoir une population au-dessus de celle que je viens d'établir ; car, dans tout pays dont les ressources ne sont pas artificielles, le produit territorial règle le nombre des habitans. Mais cette population, répandue dans l'intérieur du pays, a été plus partagée qu'elle ne l'est aujourd'hui, et c'est de quoi je me suis convaincu par la lecture des chroniques de chaque petite ville. Celle de *Sospello*, qui a aujourd'hui 3000 habitans, en avait 6000; *Utelle*, dans le treizième siècle, en avait 5000, qui se réduisirent ensuite à 3000, et qui ne sont actuellement qu'au nombre de 1500 ; le *Villars*, bourg aujourd'hui peuplé de 570 habitans, autrefois chef-lieu des états des comtes de Beuil, avait, en 1500, une population de 1200 ames, et encore 800 en 1760; *Beuil* comptait, il y a quatre-vingts-ans, dans son enceinte 210 feux, dont il ne reste actuellement que 160, encore la moitié s'expa-

trie-t-elle régulièrement tous les ans. Les cadastres du seizième siècle de la misérable ville de *Guillaumes*, peuplée, avec sa banlieue, de 1100 ames, lui donnent une population de 1800 ames; cette ville, munie d'un château fort et de fortifications qui tombent en ruine, était, au dixième siècle, une clef de la Provence, et devait être encore plus peuplée. *Puget-Théniers*, population actuelle de 1000 ames, renfermait 2000 habitans; *Tende*, qui en a aujourd'hui 1700, en renfermait 3000, etc. Il est vraisemblable que, dans des temps plus anciens, lorsque le pays était divisé entre trois à quatre seigneurs souverains et quelques républiques, ces divers petits états devaient être plus peuplés encore, chacun ayant intérêt à augmenter sa puissance et à conserver ses hommes; et j'ai lu, dans de vieilles chartes de ces temps que nous appelons barbares, plusieurs traits d'humanité et de bon sens qui honoreraient le siècle actuel. Alors, la vallée de Barcelonnette faisait aussi partie des Alpes maritimes, et c'était par là qu'on arrivait dans la haute Provence et le Dauphiné : des ruines de boutiques placées

dans les villages qui se trouvaient sur cette ancienne route, attestent qu'il s'y faisait alors quelque commerce, et que du moins un peu d'industrie était joint à l'agriculture.

C'est l'homme qui fait la terre, disent les cultivateurs; mais *Smith* a très-bien observé, dans son Traité de la richesse des nations, que les bras de l'homme ne suffisent pas à l'agriculture. Je ne doute pas que la chute de la petite industrie des campagnes n'ait beaucoup ajouté à l'inclémence du ciel pour les faire dégénérer de leur ancienne prospérité; il n'est resté aux habitans que des champs déjà usés, dont la restauration dépassait leurs forces, et la plupart ont dû suivre la tendance des gouvernemens à favoriser les grandes villes: système vicieux, directement opposé, je ne dirai pas à la morale et à la santé publique (c'est de quoi l'on se soucie le moins), mais à l'intérêt des princes, qui n'y trouveront jamais, ni autant de sujets fidèles, ni autant de guerriers prêts à les soutenir, que dans les campagnes. La grandeur d'une ville s'entend relativement à celle du pays dont elle est la capitale, et Nice, qui absorbe plus de la cinquième partie de la population des

Alpes maritimes, est certainement une grande ville pour ces Alpes : or, cette grandeur, qui flatte la vanité, me paraît nuisible à la prospérité réelle de tout le pays.

Nice, d'abord bicoque bâtie sur le rocher où sont les ruines de son château, s'étendit peu à peu dans la plaine, mais dans une enceinte très-resserrée, et sa population a été, pendant plusieurs siècles, si petite, que les guerriers d'un des petits états de la montagne ne la redoutaient pas. Elle s'accrut insensiblement jusqu'au dix-septième siècle, où, suivant *Joffredi*, Nice contenait déjà 20,000 ames; calcul que je crois très-exagéré. Les guerres et la peste, qui la dévastèrent plusieurs fois, la mirent souvent à deux doigts de sa perte : elle était encore, en 1744, dans sa première enceinte, sans arts, sans commerce, sans lumières, et ses plus beaux quartiers d'aujourd'hui étaient des jardins ou des landes incultes. Devenue port franc, Nice reçut dans ses murs plusieurs banqueroutiers et aventuriers qui y abordèrent avec leurs richesses, lui apportant en même temps une nouvelle vie, de nouveaux besoins, et une

augmentation rapide de population. Sa plus haute prospérité a été en 1790, époque où le nombre de ses édifices se trouvait doublé, et où sa population parut si nombreuse qu'on la fit monter à 38,000 ames dans un Dictionnaire géographique imprimé dans cette ville; exagération improuvée alors par l'intendance, qui seule avait le droit de faire les dénombremens, et des notes de laquelle j'ai extrait le nombre de 25,000 ames pour la population de ce temps-là, nombre également adopté par les personnes les plus judicieuses du pays. Dans ce nombre on peut évaluer au moins à un tiers celui des habitans de l'intérieur du comté qui sont venus se fixer dans la ville, comme domestiques, porte-faix, etc.; et c'est par où il est évident que la progression des grandes villes contribue à la dépopulation des campagnes.

Un usage fondé en partie sur la connaissance de la difficulté des subsistances, et en partie sur les institutions sociales, contribue pareillement à limiter la population des Alpes maritimes : c'est celui des primogénitures, consacré par les lois du pays, et qui s'est conservé même pendant la durée

de l'occupation de la France. Nice et toutes les petites villes avaient la manie de la noblesse, et cette passion avait été portée si loin que tout artisan qui était parvenu à avoir mille écus de revenu, n'aspirait plus qu'à devenir comte ou baron, ce qui n'avait été rendu que trop facile, même sous le plus sage des gouvernemens, par l'ascendant que l'argent était aussi parvenu à y obtenir sur les talens et sur les vertus. Plusieurs avantages étaient dès-lors attachés à cette noblesse achetée; mais il en résultait la nécessité de faire un aîné et de vouer les autres enfans au célibat : aussi les couvens étaient-ils très-multipliés, et l'on comptait encore de mon temps 1500 prêtres, tant séculiers que réguliers, pour une aussi faible population.

Le même usage est établi dans un grand nombre de communes, mais pour un autre motif; je l'ai vu fortement enraciné dans les vallées d'Entraunes et de la Tinée : là, pour conserver une aisance à la famille et lui donner un chef, on tâche de faire entrer tous les garçons, à l'exception d'un seul, dans l'état ecclésiastique; ou, si cela ne se peut, on décide, dans un arran-

ment de famille, auquel des garçons on donnera une épouse, et tous les autres se résignent de plein gré au célibat et au service de l'élu. Les frères, entrés dans l'église, travaillent de concert à enrichir la maison du marié, et l'expérience a prouvé que ce trafic, si contraire à la lettre de l'évangile, en valait bien un autre.

J'avoue que je me suis senti d'abord révolté par une coutume aussi étrange et aussi contraire aux idées reçues; mais, après avoir réfléchi sur son origine, qui ne pouvait tenir uniquement à la bizarrerie des institutions, puisque le laboureur ne peut en tirer, comme l'habitant des villes, un intérêt direct, et après en avoir beaucoup parlé avec de bons paysans d'un grand sens, j'ai vu que cette coutume était fondée sur la loi de la nécessité et sur l'observation que, le sol ne pouvant nourrir qu'une population donnée, ses habitans deviendraient très-misérables si les propriétés étaient très-divisées. Je me suis rappelé alors avoir vu autrefois la même chose dans les montagnes de mon pays : l'usage des primogénitures n'était pas légal en Savoie comme ici, mais il s'y était établi par une con-

vention tacite, et dans plusieurs paroisses montagneuses les frères se sacrifiaient de plein gré au bonheur d'un seul; tel est le sort des pays pauvres et simplement agricoles. On a vu aussi, parmi les peuplades américaines, la population limitée d'après la facilité des subsistances. Dans le rapport de l'ambassade au Thibet et au Boutan, par *Samuel Turner*, traduit par *J. Castera*, on voit le célibat, la vie monastique et la polyandrie, établis et maintenus dans ces pays par l'ingratitude du sol et l'impossibilité de nourrir une population trop nombreuse: ainsi, ce grand mobile produit partout les mêmes effets; tant il est vrai qu'en pratique la nature est presque toujours opposée aux institutions sociales, imprévoyantes, et seulement conçues pour le bonheur d'une faible minorité.

Il convient d'excepter de ce que nous venons de dire sur la population, les trois petits lieux formant la principauté de Monaco. Monaco, Roquebrune et Menton sont aujourd'hui ce qu'ils ont toujours été: fournis d'une petite population, analogue au petit mais riche territoire qui suffit pour la nourrir; bornés à cette unique res-

source, qu'un climat des plus favorables leur a toujours laissée, il ne paraît pas qu'ils aient jamais été ni qu'ils puissent jamais être en-deçà ni au-delà.

Réflexions sur l'accroissement et les projets de limitation de la population.

Dans une Statistique de divers États de l'Europe au 1.er Janvier 1820, publiée par M. *Malte-Brun*, cet auteur donne aux états de S. M. le Roi de Sardaigne une population de 3117 habitans par mille carré, ce qui (supposant que cela fût vrai pour le Piémont, les provinces détachées du Milanais et le duché de Gênes) est réellement absurde, ainsi qu'on vient de le voir, pour le comté de Nice, et ne l'est pas moins pour la Savoie et la Sardaigne, pays très-peu peuplés relativement à leur étendue. Quelque inexacts, cependant, que soient les calculs faits à loisir par ce géographe, dans son cabinet, nous en apprenons du moins que la population actuelle, de 180 millions d'habitans, qu'il donne à l'Europe, et qu'il dit même ne pas craindre d'évaluer à 190 millions, est très-inégalement distribuée sur la surface de cette partie du monde; ce qui donne une population surabondante d'une part et insuffisante de l'autre.

Il était peu question de plaintes sur l'excès de population avant la révolution française, et à peine sommes-nous sortis d'une longue guerre qui a dévoré tant de millions d'hommes, qu'on craint déjà que la terre ne suffise plus à nourrir ses habitans : on se plaint de la vaccine, et bien des gens, à l'extérieur mielleux, soupirent en secret après de nouvelles guerres, la peste et la famine. On a vu naître depuis cinq ans, surtout dans l'état qui a le plus de ressources (la Grande-Bretagne), plusieurs écrits, les uns contre, les autres pour le principe de la population.

Parmi les auteurs qui ont signalé les inconvéniens d'un accroissement trop rapide de population, l'on trouve Sir *James*

Stewart, *Arthur Young*, *Townsend* et *Malthus*. Ce dernier, s'érigeant en nouveau moraliste politique, n'a pas même craint, dans son ouvrage intitulé, *Essay on the principle of population*, de se mettre en opposition avec les idées religieuses, en créant un nouveau devoir, qu'il appelle *la contrainte morale*, laquelle, suivant lui, est une *vertu* qui prescrit de ne se marier que lorsqu'on peut espérer de pouvoir nourrir ses enfans. L'on m'assure qu'il est une ville le long du Rhin, dont je tairai le nom par respect pour l'humanité, où, depuis un siècle, la corporation des jardiniers a pour coutume que chacun de ses membres, en se mariant, s'arrange de manière à n'avoir qu'un enfant, le mari prenant ensuite une concubine, et la femme s'arrangeant comme elle peut : il en est résulté une accumulation de deux à trois cent mille francs de bien dans chaque maison. Sans doute on ne se serait pas attendu à être précédé de si loin, dans la science *économique* et *philosophique* du siècle, par de simples artisans.

Parmi les auteurs en faveur de l'accroissement de la population se trouvent M. *Gray*, dans son livre, *Sur la prospérité des États*, publié en 1815, et M. *Purves*, dans un écrit *sur le principe de la population*, publié en 1818.

Les uns et les autres nous ont paru avoir également tort et raison dans l'état actuel des choses : mais, comme nous pensons que la doctrine de Malthus, si elle était trop généralement adoptée, ne pourrait tendre qu'à augmenter toujours plus la pourriture du corps social, et que, lorsque le Créateur a dit, *croissez et multipliez*, il a donné en même temps la possibilité de se procurer des subsistances au moyen du travail, par lequel seul l'homme est capable de déployer sa force physique et ses facultés mentales; comme aussi je comprends que ce moyen ne manque pas plus aujourd'hui qu'avant l'explosion des idées politiques qui ont fait naître une nouvelle manière de voir, je ne crois pas inutile, dans l'intérêt même du pays dont j'écris l'histoire, lequel pèche plus par défaut de population que par excès, de jeter un coup d'œil sur le sort qu'a eu la multiplication de l'espèce dans les différens âges et chez les différens peuples, et

d'exposer mon opinion sur les mesures propres à faire tourner à l'avantage de l'État cette tendance naturelle à multiplier, bien loin d'en appréhender les résultats.

Il faut convenir qu'en général les hommes, usant de leur triste raison, se sont bien souvent montrés plus féroces envers leur progéniture que les animaux, et qu'ils ont imaginé mille moyens de limiter la propagation de leur espèce, livrée par ces derniers (du moins sans le concours de la volonté) à la chance de la quantité relative des subsistances et à l'empire des accidens. L'avortement et l'infanticide n'étaient pas punis dans les républiques grecques; ils ne l'étaient à Rome qu'autant qu'ils privaient un père d'un héritier. Ils ne le sont pas en Chine, où le nombre des enfans exposés ou jetés dans la rivière de Canton est chaque jour horriblement considérable. Les sauvages, livrés à une existence trop précaire et à une brutalité tout animale, n'ont à cet égard aucune idée de vice ou de vertu : encore aujourd'hui, ceux qui avoisinent le plus les possessions des Européens, tels que les *Guaicouros*, qui vivent sur les bords du Paraguai, attenant au district de la *Nueva Coimbra*, au Brésil, ont pour usage de n'avoir qu'un nombre d'enfans donné, et de faire avorter leurs femmes, ce qui en éteint insensiblement la race (Nouvelles Annales des voyages, tom. 3, partie 2, an 1819). Les lumières et la religion des anciens législateurs de l'Inde, auxquels on prodigue tant d'éloges, sont loin d'avoir rendu heureuse la masse de la nation, d'avoir tracé dans les cœurs les véritables limites entre ce qui est bien et ce qui est mal, et d'avoir inspiré le respect qu'on doit à l'humanité. On ne lit qu'avec un sentiment d'horreur plusieurs usages toujours subsistans, consignés dans les Mémoires de la société littéraire de Bombay, et entre autres que, dans la presqu'île de Guzeral, connue ordinairement sous le nom de Kattivara, la pratique de l'infanticide est commune, même dans les premières castes, chez les radjpouts, et que c'est un usage très-anciennement établi et fondé sur la religion. Ne pourrait-on pas attribuer aux idées de cette horrible économie politique la coutume si ancienne de choisir les

victimes parmi les enfans; celle qui, à Sparte, faisait arroser de leur sang l'autel de Bellone, et à Mexico celui des dieux de Montezuma? Moins cruels par intérêt, d'autres peuples, tels que la plupart des Africains et ceux qui habitent la vaste chaîne du Caucase, ont fait de tout temps un commerce honteux de leurs enfans..... Eh! qui, détournant les yeux de ces dégoûtans spectacles, ne trouvera pas encore plus de raison et d'humanité dans les institutions des Lamas, qui, pour limiter la population sur le sol ingrat et sans industrie du Thibet et du Boutan, ont fait une loi religieuse de la polyandrie, c'est-à-dire, de l'obligation de n'avoir qu'une seule femme pour tous les frères de la même famille? loi, néanmoins, dont le simple bon sens doit faire pressentir tous les inconvéniens!

Mais, avançons; et je demanderais encore, après cet exposé dont on ne peut nier la fidélité, si le christianisme n'est pas la religion qui a le mieux calculé les besoins du genre humain, qui en a le plus rehaussé l'excellence et la dignité? Il est venu, et, sanctifiant l'œuvre de la propagation, il a fourni à l'économie politique des moyens que l'humanité ne repousse pas, pour en conserver les produits, et donner à tous, quels qu'ils fussent, leur degré d'utilité. Les premiers empereurs qui l'adoptèrent, en honorant le célibat, créèrent des institutions nécessaires au maintien et à l'harmonie de l'ordre social, auxquelles le célibat convenait : ces institutions permirent de revêtir de la sanction des lois le droit d'aînesse, droit patriarcal, et celui des substitutions, qui conservaient à toujours un protecteur à la famille. Long-temps les sociétés s'en sont bien trouvées, et elles n'éprouvent de la gêne que depuis que ces institutions ont été renversées : car il ne fallait pas les considérer uniquement sous leur rapport religieux, mais bien aussi sous celui de la liberté du corps social; il fallait reconstruire ce qui était usé, ou bien, en détruisant, mettre en place un équivalent. Eh, grand Dieu! qu'y a-t-on mis? Les maximes sèches, froides, désespérantes, de Malthus, avec lesquelles nous aurons, à côté de tous les vices, une population sans parens et sans patrie, c'est à-dire, une augmen-

tation de mendians, qui est précisément ce que nous cherchons à éviter.

Le mal est fait pourtant, et il ne sera pas facile de revenir sur le passé: la confiance et le respect accordés aux anciens usages ont bien faibli chez les nations même les moins éclairées; l'esprit humain a pris une autre direction, qu'il est dangereux de mépriser. Je lis dans le Voyage au Brésil, de M. *Koster*, entrepris aux deux époques de 1810 et 1815, et publié à Londres en 1818 : « Dans ce pays « même la cérémonie de réception d'un moine est deve- « nue rare : ci-devant un membre au moins de chaque « famille se vouait à la vie monastique; mais cet usage « a cessé, et l'on destine aujourd'hui les enfans au com- « merce, au service militaire ou à toute autre profession, « en telle sorte que les couvens se vident insensiblement « et que quelques-uns sont presque déserts. » Il est possible au surplus que le peu de population du Brésil doive écarter la faveur accordée aux moines, et, sous le rapport politique, leur suppression ordonnée par les Cortès d'Espagne peut être considérée comme un bien, jusqu'à ce que ce pays soit trop peuplé.

Pour en revenir aux Alpes maritimes, pays où le grand nombre de monastères et de prébendes justifiait jusqu'à un certain point le droit d'aînesse qui y était et qui y est probablement encore établi, je remarquerai qu'après la vente des domaines ecclésiastiques et la suppression des couvens et prébendes, il est nécessairement resté très-peu de ressource à ceux qui se vouent au célibat, si tant est que la longue occupation de ce pays n'ait pas un peu changé la manière de voir de ses habitans. Mais, si les choses sont encore dans l'état où je les ai laissées, et si rien n'a été fait pour remplacer les anciennes institutions, nécessairement ce pays serait encore plus pauvre et plus dépeuplé, et l'on pourrait finir par régner sur des déserts. Les moyens de prévenir ce fatal dénouement consistent dans la mise en pratique des vues que j'ai déjà exposées et qui ressortent du perfectionnement actuel des facultés de l'homme, savoir, de faire rendre à la terre tout ce

qu'elle peut rendre, en augmentant le nombre des prairies par la multiplication des irrigations, ce qui multiplie les troupeaux et par conséquent les engrais; de diviser la province en plusieurs petits districts, afin de disséminer davantage la population; de favoriser, par tous les moyens possibles, les genres d'industrie qui conviennent à ce pays, tels principalement que l'exploitation des mines, l'éducation des vers à soie, la parfumerie, et pour les montagnes, l'éducation des plus belles races de bêtes à laine; surtout d'y propager davantage l'instruction élémentaire, objet sur lequel je ne tarderai pas de revenir.

Les mêmes réflexions peuvent s'appliquer à plusieurs autres contrées de l'Europe où se trouve un grand nombre de terrains incultes qui n'attendent que des bras et des secours, qu'il est évidemment de l'intérêt et du devoir des gouvernemens de fournir; et quand chaque état aurait sa population complète, il ne manque pas de terres sur le globe qui attendent encore des habitans. Vous avez la Barbarie, dont les maîtres actuels sont un opprobre pour la civilisation de l'Europe; vous avez, dans cette Afrique septentrionale si féconde, si saine et si dépeuplée, les deux Syrtes, et la Cyrénaïque surtout, qui furent une pépinière d'hommes du temps du haut et du bas empire; vous avez l'Asie mineure...... Enfin, comme si la Providence eût voulu achever de vous convaincre, elle a permis que l'immortel capitaine Cook découvrît une cinquième partie du monde presque sans habitans, ces terres australes, dont on nous assure que l'air est aussi tempéré que le sol est propice à toute sorte de culture.

Le souverain des Alpes maritimes n'a jamais rien à craindre sous ce rapport : il a l'île de Sardaigne, qui, si l'on parvenait à l'assainir, et je ne doute pas qu'on ne puisse y réussir, sera toujours prête à recevoir et à nourrir l'excédant de population de la terre ferme. L'homme n'a donc qu'à vouloir, et il remplira sans crainte l'ordre du Créateur : *Croissez et multipliez.*

ARTICLE II.

Constitution physique, et qualités intellectuelles.

Étudions actuellement cette population dans ses formes, ses couleurs, son tempérament, ses habitudes, son instinct et ses qualités morales. Si nous avons vu les plantes et les animaux porter l'empreinte du climat, enfant de la terre comme les autres êtres, l'homme ne démentira pas cette influence maternelle.

Niveau de la mer, montagnes plus ou moins élevées, chaleur humide, chaleur sèche, froid humide, froid sec; lieux éclairés par le plus beau soleil, et où, en sortant des ombres de la nuit, l'œil est récréé par un spectacle toujours riant; lieux sombres, presque toujours ombragés par des rochers arides, qui sont le premier objet aperçu par l'homme en se réveillant; terre féconde, donnant facilement et largement; terre ingrate, ne donnant qu'un pain trempé de sueur : eh! quel est l'esprit assez stupide qui ne conçoit pas que toutes ces choses doivent opérer de grandes différences? Joignez-y la force des institutions, pour

ajouter de nouvelles nuances aux tableaux comparatifs que vous voudrez faire des différens peuples.

Rien ne contraste plus que l'habitude du corps et la physionomie des habitans de Nice et de Menton, comparées à celles de l'habitant d'un village voisin élevé au-dessus de la plaine, tel que *Falicon* ou *Èse* avec Nice, *Saint-Agnès* ou *Castellar* avec Menton. Nulle part il n'y a plus de facilité à reconnaître l'influence d'un sol fertile et arrosé, et celle d'un sol âpre et parfaitement sec, qu'en passant de Nice à Villefranche, deux villes éloignées seulement de vingt minutes de marche l'une de l'autre. Nulle part encore on ne voit mieux que dans ces Alpes la puissance des alimens et de l'oisiveté sur la grandeur du corps et la rondeur des membres; car, les fortunes étant très-divisées, on ne trouve guère dans chaque village qu'une ou deux familles qui vivent sans travailler et qui soient distinguées par la beauté du sang.

La nation des Alpes maritimes a un type à elle, qui la fait distinguer de ses voisins, les Provençaux, les Piémontais et les Liguriens : les premiers ont plus de physio-

nomie, et annoncent dans les traits du visage plus de finesse d'esprit; les seconds sont plus grands, plus replets, plus colorés, et leurs regards annoncent la promptitude du dessein et de l'exécution; les troisièmes, avec une habitude du corps pareille à celle des hommes des Alpes maritimes, ont dans le geste et sur le visage quelque chose de fier et de décidé qui laisse percer l'esprit de liberté où ils ont vécu, et l'habitude d'une vie active et commerçante. Elle ne diffère pas moins des habitans des Alpes de la Savoie, avec lesquels on la confond souvent : ici, corps lourd et pesant, tempérament fibrineux et lymphatique; grosse tête, cheveux blonds ou châtains, visage large, angle facial assez ouvert; yeux bleus ou gris; mâchoire inférieure très-étendue dans toutes ses dimensions; menton souvent fendu; physionomie bonne et compatissante.

Les habitans des villes de Nice, Menton et Sospello, sont en général gras, potelés, plus blancs que les Marseillais et les autres Provençaux; d'une stature médiocre, mais plus grande que dans la montagne, avec la tête plus grosse, l'angle facial plus ou-

vert; des yeux plus grands, mais peu vifs et peu signifians : ils sont tardifs, lents, paresseux, peu propres à supporter les fatigues, manquant d'adresse et d'agilité. Plusieurs femmes, à Nice, peuvent passer pour belles par la régularité de leurs traits, la fraîcheur de leur teint, la rondeur de leurs membres, la forme proportionnée de leur sein; elles ont de grands yeux, qu'elles savent rouler languissamment : mais peu, à mon avis, sont jolies; toutes, en général, sont d'une petite taille, parce que la gestation trop précoce met des limites à leur accroissement. Les femmes de la campagne, qui se marient beaucoup plus tard, sont assez grandes, bien faites et bien proportionnées, quoiqu'en général peu agréables de visage.

L'habitant des lieux élevés, chauds et secs, est communément d'une petite stature, qui dépasse rarement la taille de cinq pieds; ses cheveux sont noirs, forts et épais; son teint est pâle et hâlé; ses yeux, dont la vue est perçante, sont petits, jaunes ou bruns, et ont quelque chose de farouche et de rude; le visage est plat, l'angle facial resserré, la mâchoire infé-

rieure courte; les muscles sont maigres, mais distincts, prononcés, doués de beaucoup de ton et d'irritabilité; le corps est très-bien proportionné : rien n'égale leur force, leur audace et leur agilité; l'habitude de vivre parmi les précipices fait qu'ils franchissent des pas qu'on ne peut voir sans épouvante. Quoique familiarisé avec les montagnes, j'avoue que j'ai souvent refusé de suivre mes guides, et que je ne pense encore qu'en frémissant à des passages où ils m'ont aidé des pieds et des mains.

Les habitans des bas-fonds des vallées ont un aspect plus hideux que ceux des hauteurs. J'étais attentif, le jour de la Fête-Dieu, à Pigna, à considérer les individus composant une nombreuse procession; tous, au nombre d'environ deux mille, à part sept ou huit qu'on me dit être les plus riches, étaient d'un petite stature, avaient la physionomie bilieuse et rabougrie, et je dirais la plus ignoble, si je ne l'avais pas trouvée pire, un autre jour de fête, à San-Salvador, dans la Tinée, où je n'ai pu observer, sur les hommes, femmes et enfans, de quelque condition qu'ils fussent, ni grâce ni

beauté. Y a-t-il à cela de quoi s'étonner? L'habitant de ces gorges étroites reste tout le jour sur les hauteurs pour y travailler ses champs; il descend ensuite dans ces gouffres peu visités par le soleil, où il contracte nécessairement cet air sombre et mélancolique que prend le voyageur lui-même qui ne fait qu'y passer.

Il est inutile de chercher la beauté ou les grâces de la simple nature dans ces contrées sauvages; jamais une bouche riante ou une main gracieuse ne m'ont délassé en arrivant au gîte: les femmes sont ici comme les hommes.

Où sont donc ces hommes grands et robustes, ces *maxime capillati* de Pline et des autres auteurs de l'ancienne Rome? J'ai vu des bergers qui vivent sept ou huit mois de l'année au milieu des neiges, dans les hameaux isolés de Tende et de la Briga, et qui sont de beaux hommes et d'une figure agréable : on les trouve donc dans les régions froides. En partant de Pigna, dont je viens de parler, pour se rendre au *Buggio*, village de 500 ames, au pied de la *Tanarde*, on voit déjà un sang plus beau, une peau plus blanche, des joues plus ver-

meilles, une stature plus élevée. A la Briga, on voit d'assez beaux hommes, et plusieurs femmes d'une belle taille et dont les traits commencent à plaire; les yeux s'agrandissent, et ont quelque chose de moins farouche. A Tende, au Moulinet, à Saint-Étienne, dans la vallée d'Entraunes, les corps sont plus grands, la peau plus blanche, les formes plus agréables.

Je suis porté à croire que le resserrement des vallées et l'humidité de l'air qui en résulte, tendent à borner l'accroissement et à diminuer l'irritabilité musculaire, autant dans l'une que dans l'autre température. Dans la vallée de la *Nervia*, les habitans de *Perinaldo*, lieu très-élevé, sont plus sveltes, plus actifs et plus laborieux, que tous ceux qui habitent les bas-fonds de la vallée; dans celle de la *Visubie*, où tous les corps sont petits, j'ai trouvé de très-beaux hommes à *Belvedère*, village élevé, comme son nom l'indique; dans celle de la *Roja*, à *Breglio*, village situé dans un bas-fond un peu humide et ombragé, le paysan, quoique très-fort pour porter des poids, est très-lent au travail. Dans celle de la *Bevera*, à *Sospello*, ville dont le ter-

ritoire est humide et fertile, et où l'on mange beaucoup de figues, la stature dépasse peu cinq pieds; la peau est un peu plus colorée, l'on y a un certain embonpoint : mais, quoique les cultivateurs y soient forts, ils sont très-peu agiles et peu expéditifs. Dans celle de la Tinée, rien n'égale la nonchalance et la torpeur des individus de *San-Salvador* et de l'*Isola*, tandis que là où la vallée s'élève et s'élargit, à *Saint-Étienne*, *Saint-Dalmas*, et sur les montagnes, à *Robion*, *Rora*, *Beuil*, etc., les hommes sont plus grands et infiniment plus dégagés.

Pour conclure, si nous considérons ces peuples sous le rapport des tempéramens, nous trouvons le bilieux prononcé chez l'habitant des lieux élevés, le mélancolique dans les vallées étroites et sombres, et le mucoso-sanguin chez les peuples de Nice, de Menton et de Sospello.

Les mœurs et les qualités de l'esprit suivent assez le tempérament. Le caractère des habitans de la campagne de Nice et de toute la côte maritime est doux, paisible, paresseux, insouciant, peu porté aux crimes ouverts; mais, par-contre, il n'est pas

exempt de perfidie et de dissimulation : ils n'aiment pas se donner de la peine, et se fient beaucoup à la nature du soin de leur subsistance; ils fuient les innovations; ils recherchent le plaisir de la table et le luxe des vêtemens, et paraissent peu inquiets du lendemain.[1]

Le Niçard voyage peu; il ne trouve rien d'aussi beau que son pays, rien de mieux que ce qu'il a coutume de voir : il en ré-

---

[1] Je crois que le grand principe de la différence d'habitudes, de caractère et de constitution physique des habitans des pays élevés et secs d'avec ceux des terrains resserrés, bas et humides, en même temps fertiles, est assez généralement reconnu; cependant, comme les vérités ne sauraient jamais être établies par trop de faits, j'ai cru utile de rapporter ce que je viens de lire dans une description des principautés de Valachie et de Moldavie, publiée récemment par M. *Wilkinson*, consul anglais dans ces principautés. « Il paraît qu'il y a dans ce climat et « dans ce sol humide une influence qui est sensible sur « tous les corps organisés. Les animaux sauvages ont peu « de férocité et de courage; le bétail, les animaux de « basse-cour et le gibier sont d'un goût assez insipide : il « en est de même des légumes et des fruits. L'homme « semble participer à la même influence : il est rarement « agité par de violentes passions; les Moldaves et les Valaques ont peu d'énergie et répugnent au travail. Sans « doute que les causes morales contribuent puissamment « à ces dispositions; mais il est bien probable que le « climat y a beaucoup de part. » (Bibliothèque universelle, tom. 14, pag. 266 et suiv.)

sulte un rétrécissement de conception qui fait que le commerce reste borné, et qu'à Nice on ne spécule jamais qu'à coup sûr. L'esprit et le cœur y sont, en général, à la fois sombres et joyeux, crédules et défians, polis et grossiers, timides et hardis; on s'aime beaucoup pour soi, et il est rare d'y trouver des gens généreux et hospitaliers, à moins de l'espérance de quelque service. Les habitans de la principauté de Monaco participaient du caractère des Niçards : cependant, à raison de leur ancienne fréquentation avec les Français, ils sont plus polis, plus affables, plus maniérés; mais en même temps plus rusés, et peu hospitaliers.

On ne peut disputer aux habitans de la campagne de Nice et de tout le littoral une aptitude réelle aux beaux arts et aux sciences; mais, ainsi que l'historien *Jofredi*, leur compatriote, l'avait déjà remarqué en 1656, une force d'inertie qu'ils doivent au climat les empêche de mettre à l'étude toute la constance qu'elle exige : dépourvus de l'esprit de méthode que nous avons cherché en vain à leur donner, et bientôt dégoûtés par les difficultés, ils abandon-

nent le sujet qu'ils étudient, pour se porter vers un autre, qu'ils ne tardent pas d'abandonner à son tour. La mémoire est la faculté dans laquelle ils brillent le plus : aussi les arts d'imitation et d'imagination, le dessin, la danse, la rime, la déclamation et la musique sont-ils ceux où ils font le plus de progrès. Nice a produit, dans le seizième siècle, Louis et Jean-François *Bréa*, père et fils, qui se sont distingués dans la peinture; et vers le commencement du dix-huitième, Charles-André *Vanloo*, mort à Paris, le 15 Juillet 1745, directeur de l'académie de peinture, premier peintre de la cour de Versailles, et décoré du cordon de Saint-Michel. Quant à la musique, ses charmes m'ont paru avoir moins de puissance sur ce peuple que sur les habitans de la Provence et du Languedoc, comme si la mollesse du climat diminuait dans les organes cette sensibilité exquise qui produit des émotions tumultueuses sur l'habitant d'un climat sec.[1]

---

[1] Ceci était écrit avant que j'arrivasse à Strasbourg, où j'ai été bien étonné de trouver un goût encore plus prononcé pour la musique, goût qui est général dans toute l'Allemagne. Toutefois je dois dire qu'il m'a paru que ce

Les mœurs de l'habitant des lieux secs et chauds, et des montagnes, quoique moulées, en général, sur celles de Nice, en diffèrent cependant de beaucoup : ici, l'homme est actif, rude, grossier, et quelquefois ouvertement féroce ; il ne redoute pas la fatigue, et il épie avec avidité tous les moyens d'augmenter sa fortune. Forcé à la sobriété par la nature de son territoire, il économise sans cesse, et ne recherche aucune des commodités de la vie ; on ne trouve partout, même chez les plus riches, que des meubles pauvres, sales et grossiers ; et tandis que les habitans de Nice prenaient déjà des précautions contre le froid, on me faisait coucher, dans la montagne, dans des chambres sans portes et sans croisées, en attendant que de plus grands froids obligeassent à y placer des châssis de papier : et pourtant, avec cette économie dic-

---

goût est ici moins une émotion qu'une étude approfondie ; qu'on est plus saisi par le difficile, par l'harmonie, que par la mélodie. Les compositeurs les plus touchans sont espagnols ou italiens, et les plus savans sont allemands. On cultive aussi beaucoup le dessin à Strasbourg, où il a acquis une perfection inconnue dans le reste de la France, excepté à Paris. Strasbourg est vraiment la ville des beaux arts.

tée par le besoin, j'ai trouvé toutes ces peuplades très-hospitalières envers les étrangers.

Les mœurs des Alpes maritimes se ressemblent en ceci, que de temps immémorial, dans presque toutes les communes, les habitans forment différens partis qui nourrissent des dissentions. Avant la dernière guerre qui soumit le pays aux armes de la France, il y en avoit deux à Nice, qui se nommaient les *Corses* et les *Anglais*. Depuis cette époque, j'ai vu même les intéressés aux nouveaux arrangemens ne pouvoir jamais s'accorder, et se déchirer continuellement. Cette disposition est la suite de l'esprit guerrier que toute la contrée avait anciennement, et que les montagnards ont conservé. Ces derniers sont très-propres à la guerre des défilés, et, employés comme troupes légères, rien n'égale leur audace, surtout lorsqu'elle est excitée par l'appât du butin ; une arme est toujours pour eux l'objet le plus précieux.

Je dois dire à leur louange qu'ils sont constans dans le parti qu'ils ont pris, et que leur fidélité envers leur ancien souverain était à toute épreuve. Le roi de Sar-

daigne avait levé parmi eux 4000 hommes qui, sous le nom de *chasseurs de Nice*, l'ont servi jusqu'à la dernière extrémité avec un courage au-dessus de tout éloge s'ils eussent su y mettre des bornes lorsqu'il fut devenu inutile.

A l'inverse des habitans de Nice, ces hommes des contrées sèches et montueuses ont moins de mémoire et d'imagination, mais plus de solidité dans le jugement; ils portent dans l'étude une opiniâtreté infatigable. Leur pauvreté ne leur permet guère de se livrer aux sciences; mais ceux qui s'y livrent sont capables de tous les sacrifices, et y réussissent communément : ce sont eux qui, dans mes cours de chimie et de physique, ainsi que dans mes démonstrations anatomiques et mes leçons de physiologie, m'ont donné le plus de preuves d'intelligence et d'assiduité. Quel est, parmi les pays le plus civilisés, celui qui ne se glorifierait pas d'avoir produit les hommes illustres que je vais nommer ? Les *Cassini* et les *Maraldy*, qu'on peut considérer comme les pères de l'astronomie en France, étaient de *Perinaldo ;* le dernier, Jean-Dominique Maraldy, est venu mourir dans sa patrie,

le 14 Novembre 1788, comblé de gloire et de biens justement mérités. Villefranche a donné le jour, le 20 Mai 1714, à Alexandre-Victor *Papacino d'Antoni*, qui, du rang de simple soldat, s'est élevé, dans le génie et l'artillerie, sans naissance, sans fortune et sans appui, au grade de lieutenant-général et de commandant en chef du corps royal d'artillerie, dans lequel il est mort à Turin, le 7 Décembre 1786, après avoir laissé, sur le génie militaire, l'artillerie et la tactique, plusieurs ouvrages qui ont mérité d'être traduits dans plusieurs langues, et dont on peut voir l'énumération dans le Dictionnaire géographique imprimé à Nice. Parmi tant d'autres hommes distingués, dont je suis forcé d'omettre les noms pour abréger cet écrit, je ne dois pas oublier feu M. *Penchienati*, premier chirurgien du Roi, qui a été mon professeur de chirurgie, l'ami et l'élève de *Bertrandi*, dont il a publié les œuvres posthumes, avec des notes savantes, et qui était né à *Contes*, où il est venu terminer son honorable carrière pendant mon séjour à Nice.

Je ne saurais terminer cet article sans dire un mot d'une anomalie de l'espèce humaine

que j'ai remarquée à Nice, et que je ne pourrais placer ailleurs; je veux parler des *albinos*, dont j'ai déjà présenté un exemple dans ma première section, article *Oiseaux*, au sujet des rossignols.

Au milieu de cette population, qui est tellement toute à cheveux noirs qu'il serait très-difficile de compter dix individus blonds natifs du pays, le hasard me fit observer un véritable albinos dans la personne du fils d'un paysan nommé *Véran*, métayer de la campagne de M. *Chabaud*, demeurant au commencement de la montée du chemin qui de Nice conduit à Villefranche. Le père, la mère, les frères et sœurs de cet albinos, alors âgé de quatre ans, avaient tous la peau brune, le teint très-hâlé, les yeux et les cheveux noirs. Pour lui, il était né avec les cheveux, les sourcils et les cils d'un blanc de lait, et les avait conservés tels, quoiqu'on l'eût fait tondre plusieurs fois; la peau de la même couleur; il avait la tête oblongue, grosse, et plus volumineuse que celle de ses frères; ses yeux étaient grands, et d'un jaune tirant sur le rouge; sa pupille était très-dilatée, et d'une forme ovalaire. Il n'avait

presque point de front, et la racine des cheveux, blancs et fins comme du duvet, se confondait avec celle des sourcils; la paupière supérieure était très-longue, et couvrait entièrement l'œil durant le jour; sa vue était faible, et ne pouvait supporter la lumière du soleil : aussi courait-il tout le jour dans la campagne avec les yeux fermés, pour ne les ouvrir qu'après le coucher du soleil; alors il y voyait mieux que tous les autres enfans. Du reste, il était suffisamment fort et suffisamment gros et grand pour son âge, excepté qu'il portait sur la physionomie une empreinte de stupidité. Sa mère ne se rappelait pas qu'il se fût passé rien d'extraordinaire durant la gestation de cet enfant.

On a trouvé grand nombre de ces albinos ou blafards dans les contrées chaudes de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique; on en faisait voir deux, en 1788, à Paris, qui venaient de la vallée de Chamouni, en Savoie. Ainsi, cette variété de la peau, des yeux et des cheveux, sortie telle quelle du sein maternel, n'appartient pas plus aux pays chauds qu'aux pays froids et tempérés; mais elle est un pur accident mala-

dif, une imperfection de nature, propre, non à des espèces, mais à quelques individus, et dans toutes les classes du règne organique. Les fleuristes, en effet, connaissent aussi bien que nous ces bizarreries accidentelles de couleurs, très-recherchées par les curieux, mais dont les sujets restent entièrement frappés de stérilité.

De l'influence des bas-fonds sur la physionomie humaine.

J'ai été encore plus convaincu de cette influence après avoir fait mon voyage aux Vosges. J'avais vu de petits hommes maigres, blêmes, bilieux, à tête petite, dans les vallées occidentales de ce département, ressemblant assez à ceux de plusieurs vallées des Alpes maritimes : tout à coup, en tournant à l'est et au sud, dans les vallées orientales, bien plus élevées que les premières, je trouvai des teints fleuris, des hommes grands, forts, vigoureux, bien proportionnés; on aurait dit que c'étaient les descendans d'une race différente. Mais, en faisant attention, 1.° que j'étais ici dans le pays des pâturages et des bois, et dans une exposition heureusement située, pour avoir le soleil levant et celui du midi; 2.° que les premières vallées sont beaucoup plus enfoncées et leurs habitans beaucoup plus pauvres; 3.° que ceux-ci se nourrissent presque exclusivement de pommes de terre, tandis que les autres mangent beaucoup plus de pain, qu'ils se procurent par l'échange du produit de leurs troupeaux, et qu'ils font spécialement usage de laitage, auquel ils ajoutent assez souvent de la viande et même du vin; que d'ailleurs leurs habitations sont plus saines et mieux construites : il m'a paru qu'il était inutile de chercher d'autres causes de cette différence de constitution physique et morale, que

l'interposition d'une à deux montagnes rend extrêmement tranchée.

On lit dans une relation très-récente d'une excursion de Constantinople à Brousse (première capitale des Osmanlis qui ont formé l'empire actuel du Croissant), au mont Olympe, à Nicée et à Nicomédie, en Asie mineure, par M. *Joseph de Hammer*, que presque tous les habitans de Brousse ont je ne sais quoi de sauvage et de farouche dans la physionomie; que les hommes et les femmes, et même les enfans de l'âge le plus tendre, ont un regard louche et quelque défaut dans la configuration des yeux, qui les fait paraître éblouis d'une trop grande clarté du soleil, ce dont l'auteur ne peut se rendre raison. (Nouvelles Annales des voyages, an. 1820, tom. V, pag. 281 et suiv.) Mais nous apprenons de la même relation que cette ville est dans une gorge du pied de l'Olympe, au milieu des vapeurs d'une quantité extraordinaire de sources chaudes sulfureuses et de sources froides, fournies par cette montagne célèbre; ce qui en place les habitans dans la même situation, à peu près, que ceux de la vallée de la Tinée. Nous apprenons aussi que les pâtres turcomans, qui demeurent tout près de l'Olympe pendant six mois de l'année, ont une figure toute différente; qu'ils sont ouverts, gais, actifs et entreprenans, tout comme les habitans des montagnes qui dominent la vallée susdite diffèrent de ceux des bas-fonds : d'où l'on voit que les lieux exercent sur l'homme la même influence dans tous les coins du globe.

ARTICLE III.

De la nourriture et des moyens de se la procurer; migrations annuelles.

La nourriture de toutes les classes des naturels des Alpes maritimes est, en général, dirigée vers le régime végétal, surtout

dans les parties méridionales; à Nice même il est rare que les classes moyennes et inférieures mangent de la viande un autre jour de la semaine que le dimanche. Les légumes, les racines, les choux, les aubergines, les pommes d'amour et les figues, forment leur régime habituel, auquel on ajoute du poisson commun, lorsqu'il est abondant, et du poisson salé, tel que le stockfisch, les harengs et la morue, qui sont souvent de mauvaise qualité par l'avidité des marchands, ainsi que je n'ai eu que de trop fréquentes occasions de m'en assurer. Le pain étant le plus communément, pour le bas peuple, une denrée chère et qu'il a intérêt de ménager, il y supplée toute l'année par de copieuses soupes de féves, des pommes de terre, et par des figues sèches. Le paysan de la campagne de Nice n'est pourtant pas aussi sobre, et les femmes surtout y sont très-gourmandes, à l'inverse du paysan de Marseille, qui ne se désaltère qu'avec la seconde piquette, qui se contente à ses repas d'un oignon cru et d'un anchoix salé, et dont la femme travaille comme l'homme. Là, les gens de cette classe boivent le meilleur

vin et font bonne chère, quand ils sont en fonds : ils recherchent le gibier et la volaille, pour ne manger ensuite que des féves lorsque leur fonds est épuisé. La femme commande généralement, porte de beaux habits, et ne fait que les travaux de la maison, ou tout au plus les plus faciles d'entre ceux de la campagne. Aussi le métayer, toujours débiteur à l'avance d'une année de sa récolte, n'a-t-il pour ses vieux jours que l'attente de l'hôpital, au lieu que le métayer de Marseille s'est amassé un petit fonds tenu en réserve pour ses enfans et pour le temps de l'adversité.

Dans les montagnes, et surtout dans les régions froides, le peuple tend plutôt vers la nourriture animale, comme nécessaire à maintenir ses forces; et, dans des états comparatifs qui sont sous mes yeux, je trouve que plusieurs communes des vallées de la Visubie et de la Tinée, quoique avec une faible population, faisaient proportionnellement une bien plus grande consommation de veaux, de moutons et d'agneaux, que les villes de Nice et de Menton, avant l'occupation du pays par les Français. Obligés de s'en priver par les

circonstances de la guerre, ces habitans ont dû éprouver quelque changement dans leur constitution physique, dans les premiers temps où ils furent contraints d'adopter exclusivement la nourriture végétale.

Le pain de ces contrées est rarement de froment; c'est au seigle et à l'orge qu'on donne la préférence : on cuit ordinairement vers les fêtes de Noël, pour quatre mois de l'année, et on fait lever la pâte de manière qu'elle passe à une grande acidité. Heureux encore qui peut avoir de ce pain pendant toute l'année! mais il arrive souvent que les récoltes ont tellement manqué, que le blé est si cher et les transports si coûteux, que des villages entiers sont forcés de faire du pain avec les fruits du néflier, de l'azerollier et de l'arbousier, rôtis au four, pulvérisés, et mêlés avec un peu de farine de seigle : car la pomme de terre, ressource précieuse ailleurs, réussit mal ici, et y est fort peu cultivée. C'est ce que j'ai vu, en 1801 et 1802, dans le canton de Guillaumes et dans quelques autres communes de la chaîne du Col-de-Pal. Du côté de l'est et du midi, les transports

par mer sembleraient devoir rendre la subsistance du peuple plus assurée ; mais il est ici sujet à un autre fléau, à l'avidité des spéculateurs. Il est de mon devoir de reprocher aux négocians de ces parages de s'approvisionner souvent à Marseille du rebut des grains, pour le débiter dans les communes qui cherchent le bon marché ; à Nice même la classe laborieuse ne mangeait, de mon temps, que du mauvais pain. J'ai visité plusieurs fois, comme membre d'une commission de santé et de salubrité publiques établie alors, les divers magasins de blé, et j'ai très-souvent trouvé des approvisionnemens considérables de cette denrée entièrement rongés par les insectes, qui n'avaient laissé que l'écorce du grain : or, indépendamment de la mauvaise qualité de la nourriture, le peuple en était exposé à diverses maladies graves.

Les lacunes laissées par le pain sont donc remplies par les pommes de terre, les châtaignes, les figues sèches, là où l'on récolte de ces denrées; par les lentilles, les féves, les gesses et autres légumes ; surtout par la bouillie faite de farine d'orge, assaisonnée avec de l'huile, dans les cantons des oli-

viers, et avec la graisse du menu bétail, qu'on sale et qu'on conserve en pains, dans les cantons à pâturages. La plus grosse dépense est pour le vin, dont on ne peut se passer, et qu'on se procure dans les montagnes à quelque prix que ce soit. Cette boisson est moins recherchée du côté du midi et de l'est; mais elle est d'une absolue nécessité au nord et à l'ouest, pour soutenir des forces épuisées par la fatigue et la mauvaise nourriture : je me suis convaincu que la privation du vin y a souvent occasioné des maladies; ce qui fait un devoir au gouvernement d'accorder des faveurs au vin spécialement destiné à être consommé par les habitans des montagnes.[1]

[1] L'on ne saurait assez répéter que les gouvernemens sont faits pour le bonheur des peuples, et que le mépris de cette maxime est une des plus puissantes causes de révolutions. Or, les subsistances étant ce qui nous touche de plus près, il est de toute équité, de toute humanité et de la plus sage politique, d'éviter d'imposer celles qui sont le plus immédiatement nécessaires à la nourriture et à la santé d'une population donnée, et de reverser les droits indispensables au Souverain sur ce qui n'est que de luxe, qui n'est pas nécessaire, ou dont l'introduction nuirait d'ailleurs à la vente des objets que le pays fournit lui-même en abondance.

On calcule qu'il faut annuellement six setiers de blé pour la nourriture d'un individu, soit une charge et demie de Nice : il faudrait donc qu'on en récoltât 700,554 setiers pour cette population de 101,759 individus ; mais, année commune, la récolte ne va qu'à 250,412 setiers, y compris les légumes, qu'on estime à 35,545 setiers : reste donc un déficit, qu'il faut combler tous les ans, de 450,142 setiers de blé. On peut estimer aussi qu'on est obligé de se procurer annuellement du dehors au moins la moitié de la quantité de vin consommée dans les Alpes maritimes.

Quelles ressources a-t-on pour se procurer ces objets de nécessité que le pays ne fournit pas entièrement ?

En faisant abstraction de quelques faibles moyens d'industrie dont il sera question à la dernière section, nous ne nous occuperons ici que des simples ressources territoriales, et, avant tout, nous ferons la remarque suivante : que les peuples des contrées méridionales n'ont besoin, pour subsister, que d'une quantité d'alimens très-inférieure à celle qui est nécessaire aux habitans de l'ouest et du nord de l'Eu-

rope. J'ai vu manger les paysans alsaciens; et certes un de leurs repas suffirait pour trois jours au cultivateur de Marseille, et à celui de la région montueuse des Alpes maritimes. Les soldats des troupes alliées mangeaient deux fois plus que les paysans alsaciens; et je ne conseillerais pas aux Allemands et aux Russes de faire un long séjour dans la basse Provence et dans les Alpes maritimes, à moins d'y manger leurs souliers et leurs ceinturons, comme il arriva aux premiers en 1799. Cette moindre quantité de vivres nécessaires aux habitans des pays chauds est donc déjà une ressource contre l'infertilité du sol.

Il faut encore recourir à la division que nous avons faite des terres, en celles portant des oliviers, et en celles qui n'en produisent pas: dans les premières, la ressource de l'habitant est dans la récolte de l'huile; dans les secondes, elle est dans ses pâturages, dans ses troupeaux, dans ses récoltes en blé, plus grandes que vers le littoral. Enfin il faut considérer les limites que chaque commune met à sa population.

Nous avons déjà vu que les territoires fertiles en oliviers sont les plus peuplés;

et, dans le fait, c'est là où il semblerait qu'il devrait y avoir le plus d'aisance. J'ai visité des communes rurales qui récoltaient de 10 à 15 mille rups d'huile, dont la vente aurait dû y porter du numéraire au-delà du nécessaire; cependant, soit par la force des circonstances, soit par les suites d'une mauvaise administration domestique, à l'exception d'un petit nombre de maisons, je n'y ai pas trouvé l'aisance à laquelle je m'étais attendu. Des recherches faites sur les lieux m'ont prouvé que ce n'est pas le cultivateur qui profite du haut prix de sa denrée, mais bien les marchands et les spéculateurs. Le premier, pour obtenir l'argent nécessaire à ses besoins, vend à vil prix son huile sur l'arbre avant qu'il soit en fleur, de sorte qu'à la récolte il se trouve avoir déjà consommé tout son revenu, et être obligé d'emprunter de nouveau pour vivre l'année suivante et solder ses contributions. Il est dans chaque village quelques-uns de ces spéculateurs sur la misère publique qu'il faudrait chasser, qui corrompent le paysan et le font boire; qui tirent leurs fonds des spéculateurs de Nice, lesquels les tirent eux-mêmes de leurs

commettans de Marseille. Ce sont ordinairement les meûniers d'huile qui sont chargés de ce trafic. Pourquoi le commerce, si nécessaire à la prospérité des nations, ne peut-il se faire sans être accompagné de tous les genres de corruption ?

En attendant, l'espoir d'une subsistance facile et les sommes reçues d'avance engagent, dans les pays d'huile, à la population ; mais la mauvaise administration dont je viens de parler rend cet espoir nul, le père de famille étant obligé, tous les ans, pour nourrir beaucoup d'enfans, de continuer de mauvaises affaires, et lorsqu'il arrive une mauvaise récolte sa situation est vraiment déplorable. N'importe, les enfans y sont toujours, et le but de la nature est rempli ; mais la morale et la bonne économie d'un état en souffrent singulièrement.

Dans la partie montagneuse, qui ne produit point d'huile, il y a moins de richesses apparentes et plus de prospérité réelle. Il semble, me disais-je en voyant l'esprit d'ordre qui y régnait, que les biens qui arrivent tout à coup ne profitent pas, et que leur conservation est en raison de la sollici-

tude constante qui les a fait amasser. Je ne pouvais pas mieux comparer la situation des communes qui mettent leur entière confiance dans l'huile, qu'à celle des habitans des contrées de France dont le vin est la principale richesse : celles-ci ont constamment plus de pauvres, et la richesse y est moins partagée, que dans les pays qui ne produisent que du blé et des pâturages. C'est parfaitement là le cas des régions froides des Alpes maritimes, dont plusieurs communes, ayant suffisamment de blé dans les bonnes années et tirant parti de l'économie de leurs troupeaux, présentent moins fréquemment le spectacle des haillons de la misère que celles des régions les plus riches en huile.

Toutefois cette balance des productions et des besoins ne peut se soutenir, dans des pays dépourvus d'industrie, qu'avec une population limitée. Nous avons déjà dit à l'article précédent de quel moyen l'on se servait, dans ces montagnes, pour ne pas trop diviser les héritages; un second moyen, qui diminue le nombre des bouches en hiver, est celui des migrations annuelles.

Il n'est, en effet, aucune des communes sises au nord et nord-ouest de ces Alpes où il n'y ait, chaque année, un nombre donné d'habitans qui quittent leurs foyers, hommes, femmes et enfans, pour aller dans le plat pays passer l'hiver, y faire quelque gain, et retourner chez eux à la belle saison. Les bergers mènent avec eux leurs troupeaux, pour les faire paître dans les champs de la Ligurie et de la basse Provence. Ceux qui n'ont point de troupeaux vont se louer pour bergers, pour domestiques ou pour journaliers. Une grande partie de ces émigrans est employée, dans les campagnes de Nice, de Menton, de Ventimille, de *San-Remo*, à la cueillette des olives.

Montrer la marmotte, décrotter, ramoner, et autres petites industries que se sont appropriées ceux qui descendent des montagnes de Barcelonnette, de la Savoie, de l'Auvergne, etc., sont inconnues par ici; mais les habitans de la haute vallée de la Tinée ont un autre talent, bien plus agréable : ils apprennent de bonne heure à jouer de la vielle et d'autres instrumens, avec lesquels ils vont dans les villes de France

exécuter cette musique ambulante qui interrompt souvent délicieusement le repos de la nuit; leurs oreilles sont accoutumées dès l'enfance à l'harmonie, et l'on voit les enfans tressaillir en apercevant une vielle entre les bras de leurs pères. J'étais à Saint-Dalmas le Sauvage, la veille du départ de la caravane : le maire, vieillard respectable, chez qui j'étais logé, avait fait signe à ses enfans et à toute cette jeunesse qui allait partir; au milieu du dîner j'entendis une musique ravissante (qu'on me passe le terme), exécutée par un grand nombre d'instrumens, qui me délassa de toutes mes fatigues, qui me fit oublier la neige tombant à gros flocons, et l'horrible situation de ce village. Le lendemain, il n'y avait plus que les vieillards, les femmes et les enfans.

C'est ordinairement le 1.er Novembre que le départ a lieu, et le retour le 1.er Mai. Cet usage est extrêmement ancien, et des vieillards de quatre-vingts ans m'en ont parlé comme d'une chose déjà pratiquée par leurs ancêtres. Le total annuel de ces émigrans est d'environ 2200.

Il n'avait pas moins lieu autrefois (d'après

le récit de vieillards dignes de foi, qui se rappellent encore ces époques) dans les parties méridionales riches en huile. Leurs récoltes en grains étant très-sujettes à la grêle, lorsque cet accident avait lieu, la population entière d'une commune quittait ses foyers pour aller chercher du pain ailleurs. Alors, c'est-à-dire à peu près soixante ans avant mes recherches, l'huile ne valait encore que 50 sous le rup, et elle ne pouvait être une ressource. Successivement cette denrée a augmenté de prix, à mesure que les peuples du Nord se sont civilisés; que leurs vaisseaux ont fréquenté les côtes de Provence et d'Italie; que leur palais, accoutumé long-temps à l'huile de poisson et à d'autres huiles grossières, a donné la préférence à l'huile d'olives; à mesure que les savonneries de Marseille se sont multipliées, et qu'elles ont employé entièrement les huiles grasses d'Italie, de Sicile et du Levant, qui, dans les goûts peu recherchés de nos ancêtres, concouraient autrefois pour la table avec les huiles de Provence. A mesure, enfin, que le commerce s'est étendu, et que les hommes ont été plus délicats dans le choix des ali-

mens, l'huile de la Provence et de ces contrées a acquis une valeur à laquelle on ne se serait pas attendu : elle s'éleva bientôt à cinq et six francs le rup, prix auquel elle est restée pendant plusieurs années ; puis, à huit, neuf et douze francs, et successivement, pendant les dernières guerres maritimes qui privèrent les savonneries des huiles grasses, jusqu'à vingt-un à vingt-deux francs; à cause, surtout, du froid de 1789 et 1793, qui fit périr beaucoup d'oliviers en Provence, et qui épargna ceux de Nice. Sans doute la paix et le retour de l'ordre ont dû ramener l'huile à un taux très-inférieur ; mais, devenue d'une nécessité générale, qui est susceptible de s'étendre encore, cette denrée conservera toujours une valeur suffisante pour procurer du pain à ceux qui la récoltent, et leur épargner le chagrin d'émigrer lorsque leurs moissons, qui ne sont pour eux qu'en seconde ligne, seront insuffisantes.

Mais cette source exclusive de subsistances peut devenir aussi une source de misère. A quoi seraient réduits ces habitans, si leurs oliviers venaient à périr, ou s'ils contractaient généralement les mala-

dies dont j'ai parlé[1]? Et voilà pourquoi je voudrais qu'une sage prévoyance s'occupât un peu plus de ces arbres, sans les abandonner, comme on le fait, aux erreurs de la routine et à la seule providence de la nature.

ARTICLE IV.

Époques de la force, de la puberté, de la réproduction, et de ce qui y a rapport.

Dans toutes les parties méridionales de ce pays, les enfans commencent, dès l'âge de six à huit ans, à être utiles à leurs parens, en gardant les troupeaux, en arrachant les mauvaises herbes, en cueillant les olives, et par d'autres petits travaux analogues. Ils y sont partout d'une grande vivacité, bientôt développés; et dans les endroits secs et élevés, comme à *Perinaldo*, ils marchent le plus généralement à dix mois. L'âge de quatorze à quinze ans est celui où l'on commence à les initier aux gros travaux

---

[1] J'ajouterai : si les graines huileuses venaient à être cultivées plus généralement, et qu'on s'accoutumât aux huiles de pavot, de navette, de colza, etc., ainsi qu'on commence à le faire, et que nous y accoutument les marchands par leurs mélanges frauduleux.

de la campagne. L'homme des champs continue ces travaux, sans interruption, pendant toute sa vie; on y voit des vieillards de soixante-dix ans en pleine vigueur, et travaillant comme dans leur jeunesse. Cet âge est ordinairement celui où l'on cesse de travailler dans les terrains secs et élevés de la partie méridionale, tandis que l'on est susceptible de travailler plus longtemps là où les champs sont d'une culture facile, comme à Nice et à Menton.

Dans les régions plus froides, et du côté du nord, les enfans sont plus tardifs et ne marchent guère que du douzième au quinzième mois; ils ne sont utiles à leurs parens qu'à l'âge de dix à douze ans, et ils ne sont propres aux travaux agraires qu'à celui de quinze à seize ans. A Lantosca et à Roccabiliera ils ne commencent à être utiles qu'à douze et quinze ans, et on ne les met aux gros travaux qu'à dix-huit ans. A Saint-Martin de Lantosca, ce n'est qu'à l'âge de seize à dix-huit ans que les enfans partagent les occupations de leurs parens; à Saint-Étienne, Saint-Dalmas, et dans toutes les communes où la richesse roule sur les troupeaux, les enfans commencent

l'état de berger à huit ou dix ans, et on les met aux travaux des champs à dix-huit ans. A Luceram, à Tende, à Briga, au Moulinet, etc., on commence à n'y être plus propre à soixante ans; et je trouve, du côté du nord, beaucoup de communes où l'on est déjà vieux à cinquante-cinq ans, et où l'on est devenu incapable à cet âge des travaux usités de la campagne.

Ainsi, comme nous allons le redire en parlant de la puberté, la chaleur modérée, réunie à une nourriture suffisante, est un principe puissant pour développer et entretenir long-temps dans leur intégrité les forces de la vie; tandis que le froid, les fatigues excessives, la mauvaise nourriture et la privation du vin, sont des puissances affaiblissantes qui retardent, diminuent et abrègent les diverses fonctions de la vitalité.

Je pense, toutefois, que le système d'éducation contribue aussi puissamment au développement des enfans, soit pour le parler, soit pour la marche : dans les parties méridionales et sur le littoral, ils sont plus soignés, plus aimés, plus échauffés par le sentiment maternel; leurs pères et mères jouent et conversent plus souvent avec eux.

Dans la montagne, au contraire, je les ai vus abandonnés dans l'ordure pendant les travaux du jour, et négligés, au retour des champs, par des parens ou excédés de fatigues, ou naturellement indifférens et peu communicatifs. Ainsi, en suivant la marche des sentimens humains dans les divers degrés de la vie sauvage et de la vie civilisée, l'on voit que celui de la paternité augmente en raison de la civilisation, et que les progrès de notre vie sont également hâtés par ce sentiment.

L'amour est une passion qui ne tourmente guère les habitans des Alpes maritimes, si nous en exceptons ceux des villes de Nice, Menton et Monaco. Soit faute d'agrément du côté du sexe, soit difficulté de se procurer la subsistance, l'indifférence pour les femmes est marquée dans toute la contrée. Ayant eu soin de m'informer, dans chaque commune, de l'état comparatif des mœurs sous le régime français et sous celui de 1790, tous les curés m'ont assuré de la sagesse de leurs paroissiens à cet égard, et j'ai même remarqué que le nombre des enfans naturels, qui d'ailleurs a toujours été fort petit dans ce pays, ex-

cepté à Nice, était infiniment plus petit encore dans le temps de ces recherches. Aussi les soldats français, heureux galans partout où ils passent, ne l'ont-ils guère été dans ces montagnes, où la grossièreté et la rudesse des femmes, dont l'éducation, comme nous le dirons, est totalement négligée, égalent celles des hommes, si elles ne les surpassent pas. Quelle différence entre les Alpes maritimes et la province que j'habite aujourd'hui, l'Alsace! Dans ces Alpes, hommes et femmes, chacun va de son côté, et le plus grand crime pour une fille est d'avoir un commerce illicite et de devenir mère avant le mariage. Ici, l'on rencontre toujours les jeunes gens des deux sexes deux à deux et avec tous les dehors de la passion : il est rare, dans les basses classes, que plusieurs maternités ne précèdent pas le mariage; et cette violation de la pudeur est si peu déshonorante, que les bourgeois de Strasbourg prennent toutes ces filles-mères pour en faire les nourrices de leurs enfans, qu'ils les tiennent chez eux en communauté avec leur famille, qu'ils les paient grassement, et qu'enfin ils les invitent, par tous ces avantages, à la récidive.

Qu'on redise encore, après cela, que dans les pays chauds il y a moins de mœurs que dans les pays froids. Sans doute les usages et les institutions y font beaucoup; mais, en raisonnant de la chose comme médecin, je ne puis m'empêcher de remarquer que, les besoins physiques de l'amour étant en raison de la quantité de nourriture que l'on prend et de la facilité de se la procurer, ils doivent être plus actifs et se répéter plus souvent là où cette nourriture est extrêmement abondante.

Dans toute la partie méridionale et orientale de ces Alpes, où la surface du sol n'est privée par les montagnes, ni de l'action directe des rayons du soleil, ni de l'influence des vents du sud et de l'est, l'évacuation périodique commence chez le sexe à la douzième ou treizième année, et les signes de puberté s'annoncent chez l'homme à quatorze ou quinze ans. C'est aussi là l'époque des mariages parmi les riches, toutes les fois que l'éducation a été négligée, et que l'imagination échauffée par des images lubriques a ajouté à l'instinct de la nature; autrement, et partout où un travail assidu a rempli toutes les

heures du jour, les parens ne marient les garçons qu'à l'âge de vingt ans, et les filles qu'à celui de seize à dix-sept, sans qu'il paraisse que ce retard tire à aucune conséquence, ni pour les mœurs, ni pour la santé. Cet âge est d'ailleurs, pour les deux sexes, l'âge de vigueur.

L'âge de nubilité pour les filles est aussi celui de la fécondité; il est très-commun de voir à Nice, Menton et lieux circonvoisins, des mères qui n'ont pas plus de douze à treize ans : et cette maternité précoce ne nuit même pas à la durée de la fécondité; car j'ai connu plusieurs femmes qui, après avoir déjà été mères à treize ans, l'étaient encore à quarante et quarante-cinq. L'époque de la cessation des règles est, pour toutes les régions des Alpes maritimes, à quarante-cinq ans; et comme toutes les mères, à part quelques femmes délicates des villes, nourrissent leurs enfans, et qu'elles prolongent l'alaitement pendant deux à trois ans, il en résulte souvent que les dernières années de leur fécondité se passent tranquillement avec leur enfant à la mamelle.

Les hommes ne sont pas moins long-

temps vigoureux, et il n'est pas rare de les voir encore pères à l'âge de 75 ans, lorsque les premières années de leur jeunesse n'ont pas été passées dans la débauche.

La puberté est plus retardée à mesure qu'on s'écarte de la mer en marchant vers le nord-ouest. Déjà à *Luceram*, village privé du soleil levant par une haute montagne, les garçons ne sont nubiles qu'à dix-sept ou dix-huit ans, et les filles à quatorze ou quinze ans; les premiers ne se marient que de vingt à vingt-cinq ans, et les filles de dix-huit à vingt-cinq : l'âge de vigueur n'y est en pleine activité que de vingt-cinq à trente ans. A *Lantosca*, et dans toute la vallée de la Visubie, la puberté des mâles n'a lieu que de dix-huit à vingt ans, et celle des filles qu'à quinze ou seize; elles se marient à leur vingtième année, et les garçons à vingt-cinq ans. A Saint-Étienne, à Saint-Dalmas le Sauvage et dans la vallée d'Entraunes, la puberté chez les deux sexes ne s'annonce ordinairement qu'à dix-huit ans; j'y ai vu des garçons et des filles de cet âge d'une innocence et d'une ingénuité parfaites : les mariages s'y célèbrent à l'âge de vingt-cinq

à trente ans, qui est pareillement celui de la vigueur.

Le nombre des gens mariés ou veufs était, lorsque j'ai fait ce travail, de 41,190; èt celui des adultes bons à marier, de 6,320 pour les deux sexes.

Il y a eu, en 1790, 3563 naissances, dont 1098 pour la seule ville de Nice, peuplée alors de 25,000 ames, et 964 mariages, dont 232 pour la ville de Nice. Le nombre des naissances et des mariages était à peu près le même lors de ce travail, quoique la population fût plus faible; je dois même dire qu'eu égard à cette diminution dans la population ce nombre avait augmenté, à cause de la suppression des institutions qui favorisaient le célibat. Nice, en effet, qui n'était peuplée, en 1802, que de 20,000 ames, a eu, cette année, 1,053 naissances et 231 mariages.

Il y a, en général, dans ce pays, terme moyen de plusieurs années, 350 naissances annuelles par dix mille habitans, ou 35 par mille, et 10 à 12 mariages par mille. Ces mariages sont très-féconds dans les diverses parties de ces Alpes; les naissances de jumeaux et les pères de dix à

douze enfans n'y sont pas rares. J'ai trouvé autant de fécondité à Saint-Dalmas le Sauvage que dans les communes très-peuplées de la vallée de la Nervia : à la *Briga*, pays de bergers, et à Tende, pays de bergers et de muletiers, les familles sont très-nombreuses.

Relativement aux proportions des deux sexes pour la naissance, et aux mois les plus favorables à la conception des filles ou des garçons (question oiseuse dont pourtant quelques auteurs de statistique se sont occupés), j'ai remarqué dans cette contrée,

1.° Qu'il y naît annuellement un trente-neuvième de garçons de plus que de filles; ce qui prouve que le chaud n'influe pas plus que le froid sur la génération des sexes.

2.° Que les trois mois d'été, qui correspondent pour la conception aux trois mois d'automne, sont aussi féconds en naissances que les trois mois d'hiver, qui correspondent aux trois mois de printemps pour la conception; qu'après viennent les trois mois d'automne, qui correspondent aux trois mois d'hiver, et ensuite les trois mois de printemps, qui correspondent aux trois

mois d'été, lesquels paraissent être les moins favorables à la conception.

3.° Que les naissances du printemps, répondant aux mois d'été pour la conception, produisent presque toujours un excédant de garçons sur les filles : ce qui renverse entièrement les opinions systématiques de certaines personnes qui ont rêvé que, parce que durant l'été on est moins propre au physique de l'amour, ses résultats ne peuvent être que des filles.

Il est deux autres causes propres à favoriser la réproduction, et dont les effets sont plus universels; ce sont le repos et la facilité des moyens de nourriture. Le mot de *Beaumarchais*, que l'homme diffère des animaux par la puissance *de faire l'amour en tout temps*, n'est applicable, selon moi, qu'aux habitans des villes, chez qui la nature est sans cesse provoquée ; c'est le contraire chez l'homme laborieux, l'homme des champs : l'on observe qu'il se livre rarement à la cohabitation dans le temps des grands travaux de la campagne; l'on observe encore que les années où les récoltes sont abondantes, sont aussi celles où il y a le plus de naissances et de mariages. Une

nourriture assurée et les longues nuits d'hiver favorisent infiniment le rapprochement des sexes.

Or, le tableau des naissances de cette contrée coïncide parfaitement avec le temps des travaux champêtres et celui des récoltes, surtout de celle des olives : on y voit les conceptions se multiplier lorsque le cultivateur ajoute à ses moyens de nourriture par la vente de son huile, en automne pour la plage maritime; en hiver, et successivement en printemps, pour les zones plus retardées. Mais, quand toute l'huile est vendue, quand déjà son produit en argent a disparu, et lorsqu'on est parvenu à cette saison, celle de l'été, où les grands travaux exigeraient précisément ce qui manque, ce qu'on ne peut plus se procurer, des alimens très-nourrissans et abondans; alors nécessairement le penchant se taît, et les naissances dont l'origine appartient à cette saison, ont lieu en plus grande partie dans les villes de Nice et de Menton, où l'on travaille moins, et où la subsistance est presque toujours assurée.

Comparaison avec l'Alsace.

Dans la basse Alsace, terre féconde et facile partout à travailler, dont l'air est froid et humide en hiver, chaud et humide en été, et où les progrès de la civilisation sont poussés très-loin, l'on observe de même avec évidence ce qui appartient au climat propre et à la nourriture, et ce qui est le fruit de la civilisation. Les individus originaires du pays offrent, en général, une taille moyenne bien prononcée et une constitution robuste, des cheveux blonds dans l'enfance, qui deviennent plus ou moins bruns ou roussâtres à l'âge de 25 ou 30 ans, et qui blanchissent rarement dans la vieillesse; des yeux bleus, qui sont ici plus communs que les yeux noirs. Les femmes y ont beaucoup de gorge et en général les jambes très-grosess; les enfans sont très-retardés pour la dentition, le marcher et le parler, et ils ne sont propres aux travaux de la campagne que vers la quinzième année.

L'époque de la puberté chez les garçons, telle que je l'observe dans le collége royal, où il y a des élèves depuis l'âge de 8 ans jusqu'à celui de 18, est en général de 16 à 17 ans; mais, dans la campagne, qui fournit à la classe normale pour les instituteurs, dont je suis également le médecin, elle est retardée d'une année. Les filles deviennent nubiles, à Strasbourg, de 13 à 17 ans; mais elles le sont aussi beaucoup plus tard à la campagne. L'âge de retour a lieu assez généralement de 40 à 45 ans. L'âge commun où l'on se marie est de la vingtième à la trentième année, et le terme moyen du nombre des enfans produits par chaque mariage, calculé pour vingt ans, est de trois et un tiers environ. Le plus grand nombre des naissances se trouvent dans les mois de Mars et Avril, et le moindre dans ceux de Juin et de Novembre: d'où l'on peut conclure qu'en Alsace les mois de Juin et de Juillet sont les plus aptes à la réproduction, et ceux de Septembre et de Février les mois où les habitans de ce pays y ont le moins d'aptitude.

En général, les femmes accouchent avec facilité dans les Alpes maritimes, ce qui y rend l'art de l'accouchement moins nécessaire; à Strasbourg, au contraire, l'accouchement est souvent dangereux et entraîne des suites fâcheuses : on y a observé que, pendant dix ans, il était mort 194 femmes en couche ou par suites de couche, sans compter 21 mortes de fièvre puerpérale, ce qui établit la proportion d'une femme morte sur 100 accouchées. On y observe aussi beaucoup d'enfans mort-nés, dont le nombre s'est élevé à 3534 dans une période de vingt ans, ce qu'on ne remarque guères dans les Alpes maritimes (Topographie physique et médicale de la ville de Strasbourg, par M. Graffenauer; Strasbourg, 1816).

D'après l'extrait suivant des registres de l'état civil de la mairie de Strasbourg, publié officiellement pour 1820 (population, 50 mille ames environ), il y a eu pour cette année :

Naissances, 1835, sur lesquelles 412 enfans naturels et 14 enfans exposés;

Mariages, 363;

Décès, 1702, auxquels il faut ajouter 152 enfans nés sans vie ou morts immédiatement après leur naissance, et 54 décès à l'hôpital militaire sédentaire (sans épidémie).

En 1819, le total des naissances était de 1899; des mariages, de 404, et des décès, de 1762, dont 39 à l'hôpital militaire.

On partagera sans doute mes craintes sur ce nombre effrayant d'enfans naturels, et sur celui toujours décroissant des mariages. J'en ai développé les résultats aux articles *Mendicité*, *Mariage*, *Prostitution* et *Stérilité*, du Dictionnaire des sciences médicales.

Il est juste que j'ajoute que je tiens de personnes dignes de foi, qui ont connu Strasbourg avant la révolution française, qu'il y avait alors beaucoup plus de mœurs, plus de mariages, et infiniment moins de ces productions d'unions illégitimes, qui sont une gangrène pour le corps social : mais il y avait aussi moins de luxe, une distinction plus marquée dans les rangs; les fortunes étaient plus divisées,

et il y avait de l'aisance dans toutes les classes de citoyens. L'on ne distingue plus maintenant, dans les rues, la femme de l'artisan d'avec celle du magistrat ; chacun s'empresse de consommer la veille la subsistance du lendemain et même des jours suivans ; et à côté d'un individu que les circonstances ont rendu millionnaire, on voit des milliers d'indigens qui s'efforcent encore à ne pas le paraître, mais qui nécessairement redoutent les honneurs et les charges de la paternité.

ARTICLE V.

De la durée absolue et relative de la vie ; des âges et des circonstances où il y a le plus de mortalité.

L'on a vu, à l'article 1.er de ce chapitre, que les vieillards de 60 à 100 ans forment environ le vingtième de la population, ce qui seul démontre que le climat des Alpes maritimes est très-favorable à l'espèce humaine.

Toutefois l'âge de 60 ans n'est pas celui auquel tous les habitans peuvent espérer de parvenir, après avoir passé les orages de l'enfance : je trouve, dans un grand tableau que j'ai dressé année par année du dénombrement des âges, que la colonne de 60 à 70 ans ne contient déjà plus que 3955 individus, que celle de 50 à 60 ans en renferme 6422, et celle de 40 à 50 ans, 10,063 ; or, cette dernière colonne étant

la plus chargée depuis celle de o à 10 ans qui est de 25,123 individus, il en résulte que l'âge de 40 à 50 ans est celui qui offre le plus de probabilité de vie à l'enfant qui vient de naître.

Mais le nombre assez grand d'octogénaires qui se trouvent dans les Alpes maritimes, et la faveur accordée à un peu plus de la moitié d'un individu sur mille de dépasser l'âge de 90 ans, augmentant les espérances de vie, seule chose qui suffit à l'homme, j'ai cru utile, comme médecin, de me livrer à des recherches très-minutieuses pour découvrir quelles étaient les conditions sous lesquelles il paraîtrait plus facile d'obtenir cette faveur. Voici le résultat de ces recherches, qui pourra être comparé avec ce qu'on a dit sur d'autres pays.

1.° Il y a beaucoup plus de femmes que d'hommes qui parviennent, en général, à l'âge de 60 ans; mais il y a plus d'hommes que de femmes parmi les octogénaires : dans un village, par exemple, où l'on comptera dix vieillards, souvent à peine trouvera-t-on quatre femmes de leur âge.

2.° Le froid est-il plus favorable que le chaud ? Sir *Sinclair* et plusieurs autres écri-

vains des régions septentrionales sont pour l'affirmative. J'avais une belle occasion de vérifier le fait, puisque l'on a différens climats dans les Alpes maritimes, et je suis fâché de dire qu'au moins pour ce pays l'assertion ci-dessus n'est pas fondée. Je me suis donné la peine de prendre dix communes dans la région chaude, et dix autres dans la région froide, ayant à peu près la même population, et étant également placées les unes en plaine, les autres sur des hauteurs; j'y ai compté un à un le nombre des vieillards et leur âge; en même temps j'ai fouillé dans les registres des curés et de l'état civil, pour me procurer l'âge des décédés durant un certain nombre d'années, et j'en ai dressé un tableau comparatif. Le résumé de ce tableau est que, dans les dix premières communes, il y a 1410 individus au-dessus de 60 ans, dont la moitié de 70 à 80 ans, et 18 qui ont dépassé l'âge de 80 ans; dans les dix autres communes, 700 dépassent 60 ans, 100 l'âge de 70 ans; et je n'ai trouvé que trois vieillards au-delà de 80 ans, qui étaient à *Val-de-Blora*: seulement à *Lantosca*, on m'a cité comme une rareté une femme qui venait

de mourir à l'âge de 97 ans. J'aurai cent exemples pour prouver qu'à une certaine époque de la vie l'air chaud n'en diminue pas la durée : nous avons *Utelle*, ville située sur un rocher à pic, regardant le levant et le midi, de la plus grande sécheresse, où les vies de 100 ans ne sont pas rares; et presque à l'opposé se trouve *Belvédère*, placé également sur un rocher très-élevé, mais privé du midi et du soleil levant, où les vies les plus longues sont de 70 ans. Qu'on me permette encore de citer deux autres villages, peu éloignés l'un de l'autre, dont la différence de longévité m'a également frappé : *Rora*, peuplé de 300 ames, avait des vieillards de 90 ans, tandis qu'une lieue plus loin, à *Robion*, population du double, mais situation froide, et grande montagne qui prive du midi, la plus longue durée de la vie n'est que de 70 ans.

Le dépouillement des registres mortuaires de la ville de Nice, pour plus de vingt ans, donne, année commune, 857 décès, sur lesquels on trouve annuellement 100 à 106 vieillards, dont 80 de l'âge de 60 à 80 ans, 26 de 80 à 90 ans; et à l'époque

où je faisais ces recherches, il mourut une femme à l'âge de 103 ans un mois et quelques jours.

3.° Dans les régions riches en oliviers, où le peuple est mieux nourri et où ses fatigues sont moindres, on trouve un plus grand nombre d'octogénaires : Nice et Menton en sont une preuve; mais dans ces parties mêmes, comme à *Breglio* et à *Savorgio*, où le cultivateur est obligé de faire des montées longues et pénibles pour aller travailler ses champs, il y a déjà infiniment moins d'octogénaires. Sont bien plus loin encore de pouvoir atteindre cet âge ceux de la partie nord, qui vivent au milieu des rochers, et dont la nourriture est très-mauvaise : je trouve, dans le village de *Venanson*, peuplé de 200 ames, situé sur un lieu élevé, froid et difficile, que, sur vingt naissances, deux individus parviennent à peine à l'âge de 50 ans, et que la plus longue vie n'y est que de 55 ans.

4.° Les situations chaudes et humides, ou froides et humides, renferment beaucoup moins de vieillards : les cultivateurs qui avoisinent les marais du Var ne vieillissent pas.

5.° Lorsqu'on est parvenu à un certain âge, l'on vit plus long-temps dans les villes que dans les villages; ce qui tient à la facilité des subsistances et à d'autres circonstances, et ce qui n'implique pas contradiction avec ce que je vais dire de l'excédant de mortalité des villes sur les campagnes.

Le nombre des décès pour tout le pays était, en 1790, de 3024; par conséquent, inférieur de 539 au nombre des naissances. L'excédant de ces dernières sur les premiers a encore été plus favorable en 1802 : naissances, 3,330; décès, 2,588; excédant, 742. Cet avantage de plus d'un quart en sus des nés sur les morts, qui a lieu toutes les années franches d'épidémies, est une nouvelle preuve de la salubrité de l'air des Alpes maritimes.

La mort se partage tous les nés d'une même année de la manière suivante : 886 enfans de 0 à 5 ans, 179 de 5 à 10 ans, 114 de 10 à 20 ans, 165 de 20 à 30 ans, 152 de 30 à 40 ans, 174 de 40 à 50 ans, 161 de 50 à 60 ans; et le plus grand nombre de ceux qui restent meurt dans la dixaine qui suit : ainsi, le tiers des naissances est

dévoré à vingt ans. L'on peut remarquer dans ce mouvement de décès, 1.° que l'âge de la puberté, dans les deux sexes, n'est pas très-défavorable dans cette contrée, puisque c'est celui qui est le moins chargé; 2.° que celui de la cessation des règles chez les femmes n'est pas non plus très-orageux : car, dans les détails, que j'ai cru inutile d'insérer ici, j'ai trouvé, au contraire, qu'il meurt plus d'hommes que de femmes de 40 à 50 ans; de sorte que, s'il s'agissait d'avoir égard aux années climatériques, le sexe mâle aurait plus à les redouter ici que les femmes.

Quels sont les âges les plus défavorables à l'un ou à l'autre sexe? Nous avons vu plus haut qu'il naît un trente-neuvième de garçons de plus que de filles: or, j'ai trouvé qu'il meurt chaque année, à peu près dans cette proportion, plus d'hommes que de femmes; ce qui rétablit l'équilibre entre les deux sexes, et ce qui est le contraire de ce qui a lieu dans les pays froids, comme dans le département de la Moselle, où, suivant la statistique de ce département, il meurt chaque année un vingt-unième de femmes de plus que d'hommes. Cet excédant

de mortalité de notre sexe sur l'autre s'établit ainsi qu'il suit :

Le premier mois de la naissance.. 37 garçons de plus que de filles.

Les cinq mois suivans........... 31

Age d'un an.................... 29

De 2 ans à 2 ans et demi....... 17

De 4 ans à 4 ans et demi....... 15

De 20 à 30 ans................ 47 hommes de plus que de femmes.

De 30 à 40 ans................ 18

De 40 à 50 ans................ 44

De 50 à 60 ans................ 9

Il y a, par conséquent, deux époques, celle de 0 à 5 ans, et celle de 20 à 50 ans, qui sont très-défavorables au sexe mâle dans ce pays.

Si l'on fait attention que le sexe masculin est doué de bonne heure d'une excitabilité supérieure à celle du sexe féminin, on ne pourra s'empêcher de penser que c'est dans la source même de cette vitalité qu'il puise son anéantissement plus prompt, dans des pays d'une température élevée, qui est elle-même un grand excitateur; tandis que, dans les pays froids et humides, le sexe féminin, muqueux et lym-

phatique de sa nature, est plus exposé à périr que dans les lieux secs et d'une haute température : de là l'indication du régime qui convient le mieux à l'enfance, et que j'ai exposé dans le 5.ᵉ tome de ma Médecine légale. Cette cause n'est pourtant pas la seule, et il est juste de reconnaître dans le premier âge, où les garçons exigent une attention plus spéciale, les négligences et les erreurs de l'éducation physique; de 20 à 30 ans, les excès d'intempérance, si communs dans une jeunesse fougueuse, et, enfin, les fatigues, les travaux excessifs et les injures de l'air, auxquels les hommes sont exposés dans la vigueur de l'âge et que les femmes ne partagent pas. Ce que je viens de dire sur l'excédant relatif de mortalité dans les deux sexes me semble devoir être commun à tout le midi de la France.

La proportion générale des morts pour tout le pays est, année commune, de 30 par mille; mais, en la considérant en détail, elle n'est pas la même dans toutes les localités.

D'abord, quoique les villes soient peu considérables, elles n'en présentent pas

moins, ici comme ailleurs, une plus grande mortalité que les campagnes, relativement à leur population. Nice seule, peuplée seulement de 20,000 ames en 1801, a eu, cette année (qui a été des plus favorables), sept cent quarante-sept morts; ce qui donne trente-sept et un tiers par mille : Menton, peuplé de 3,289, n'en a donné que trente par mille; *Peglia*, population de 1,400, vingt-huit morts, ou vingt par mille; et, en allant en diminuant de population, je trouve, dans les situations méridionales, plusieurs villages, seulement peuplés de 3 à 400 ames, qui, année commune, n'offrent pas une mortalité au-dessus de dix par mille. L'on peut donc affirmer que, toutes choses égales d'ailleurs, les campagnes présentent près de la moitié de plus de probabilité de vie que les villes un peu peuplées.

Relativement au climat, toutes les recherches que j'ai faites m'ont donné pour résultat un plus grand nombre de morts dans la partie septentrionale que dans la partie méridionale : j'ai pris deux villages autant que possible de population égale, et, en refaisant sans cesse la même règle,

j'avais les mêmes produits. Ainsi, par exemple, je trouve, à *Isola Buona*, dans la vallée de la Nervia, sur une population de 660 ames, annuellement seize décès; et à *Isola*, dans la Tinée, population 665, annuellement vingt-un; à *Roquetta dolceaqua* (Nervia) population 527, annuellement douze morts; et à Entraunes, population de 600 ames, annuellement vingt décès, etc.

Dans la région méridionale il n'y a pas de différence, que la commune soit en plaine ou sur une colline; mais elle est grande au nord-ouest. *Péaune*, sis au pied d'une montagne élevée qu'il faut gravir pour aller à *Beuil*, ne compte annuellement que vingt décès pour une population de 850 ames, et Beuil en a vingt-cinq pour sa population de 725. La petite ville de Tende, peuplée de 1700 ames, a annuellement quarante décès, tandis que *Savorgio*, bourg divisé en plusieurs portions, de 2400 ames en tout, n'en a que trente-trois. On ne peut méconnaître, dans cette défaveur de Tende, l'effet du voisinage des grandes Alpes, des vents froids, des ouragans et des fréquens changemens de température auxquels nous

avons vu, en commençant, que ce pays est exposé.[1]

[1] Je viens de lire une confirmation de ce que j'avance ici dans une notice sur l'histoire naturelle du mont Saint-Bernard, rédigée par le R. P. *Bisela*, prieur de l'hospice, publiée dans la Biblioth. universelle, années 1819 et 1820. « L'air pur et frais qu'on respire sur les hautes montagnes, « dit le savant auteur de cette notice, le bon appétit qu'il « procure, concourent à faire croire qu'un climat tel que « celui du Saint-Bernard ne peut qu'être très-salubre, in- « dépendamment des autres causes qui tendent à seconder « celles que je viens d'indiquer. Cependant l'expérience « démontre le contraire, et les nombreuses victimes de l'â- « preté de ce climat démentent malheureusement cette opi- « nion : un grand nombre de voyageurs, arrivant pour la « première fois au Saint-Bernard, s'attendent à y trouver « des chanoines à cheveux blancs comme la neige dans la- « quelle ils habitent; on est bien surpris de n'y rencontrer « que de jeunes religieux, dont l'âge dépasse rarement 35 « ans, et qui même, pour la plupart, sont entre 20 et 30. « C'est en partie à l'insalubrité du climat que les voyageurs « doivent attribuer ce fait qui les étonne. Les jeunes gens « seuls qui jouissent d'une parfaite santé et d'un tempéra- « ment robuste, peuvent supporter l'âpreté du climat du « Saint-Bernard; et, malgré la force de leur constitution, « ils ne laissent pas de devenir bientôt les victimes de cette « influence, à laquelle on ne s'accoutume guères..... Le « rhumatisme est la maladie à laquelle ils sont le plus ex- « posés, etc. »

Pareillement, au Saint-Gothard, la vie est très-courte; on n'y trouve presque point de sexagénaires, et la plupart des habitans y périssent vers cinquante ans, presque tous avec des affections scorbutiques. Ils ne consomment que très-peu de pain, et leur nourriture ordinaire consiste en fromage, viandes salées et escargots, dont ils ont fait ve-

Il n'y a pas moins de différence dans les diverses régions pour les saisons les plus fécondes en décès : au nord-ouest, c'est dans les trimestres d'automne et d'hiver que j'ai trouvé le plus de morts; au contraire, dans la région méridionale, c'est dans le temps des plus grandes chaleurs et au commencement de l'automne qu'il périt un plus grand nombre de jeunes et de vieux. La même différence se fait remarquer partout : l'été et l'automne sont, à Montpellier, plus fréquens en décès que l'hiver et le printemps; et le contraire se passe à Metz.[1]

A Nice, les mois de Janvier, Février, Mars, Avril et Juin, sont ceux qui sont le moins chargés de décès; viennent après, Mai, Novembre et Décembre; Septembre en a davantage, puis Août; ensuite Juillet et Octobre sont les mois qui sont constamment les plus chargés. Dans les cinq premiers mois, le plus de morts qu'il y a eu en deux jours est de 6; dans les se-

---

nir une colonie du dehors. On peut rendre raison, par ce régime et par le froid neigeux de ces contrées élevées, de la naissance du scorbut, auquel ils sont sujets.

[1] Statistiques de l'Hérault et de la Moselle.

conds, de 7; dans les troisièmes, de 10 à 11, et dans les quatrièmes de 12 à 13.

L'année 1801 a fourni, comme on l'a dit ci-dessus, 747 morts pour la ville de Nice, et les deux trimestres d'été et d'automne en ont seuls épuisé 454; l'année d'ensuite, où il y a eu 867 morts, 557 ont eu lieu du 22 Septembre au 3 Décembre, et du 26 Mai au dernier Août, de sorte que cent quatre-vingt-dix jours ont absorbé plus des deux tiers des décédés. Il est digne de remarque que cette année 1802 a eu un été extrêmement chaud et sec; et que c'est à cet excès de chaleur que l'on peut raisonnablement attribuer l'excès de décès que l'on a remarqué cette année en comparaison des années précédentes et autres franches d'épidémie : au moins ne saurait-on l'attribuer à aucun autre motif connu. [1]

[1] A Strasbourg, le nombre des naissances est à peu près égal à celui des décès, d'après une moyenne de vingt années franches d'épidémie.

Dans la première année de la vie, il y meurt ordinairement un individu sur trois, et plus de garçons que de filles. L'époque de dix à quinze ans est assez favorable; mais la mortalité devient plus grande de vingt à vingt-cinq ans : la chance de vie devient ensuite plus avantageuse, surtout pour le sexe féminin, et sa longueur ordinaire y est de soixante-dix ans. On a vu cependant, dans ces dernières années,

CHAPITRE II.

Des maladies et de la médecine des Alpes maritimes.

ARTICLE PREMIER.

Des vices organiques ou de conformation.

J'ai compté dans tout le pays :

Aveugles	40
Sourds-muets	39
Boiteux de naissance	144
Goîtreux	196
Crétins	146

Il serait aussi utile que curieux de pouvoir reconnaître la cause de plusieurs infirmités naturelles et de défauts corporels plus communs dans certains pays que dans

quelques vies de 80, 90 et 100 ans, et même trois femmes ont surpassé cet âge : on observe, en général, dans cette ville, plus de vieillards parmi les gens mariés que parmi les célibataires.

Quant aux saisons où il y a le plus de mortalité, on a trouvé, aussi d'après un calcul fondé sur une période de dix ans, que la mortalité est la plus forte dans les mois de Janvier, Février, Mars et Avril, et la plus faible dans les mois d'Octobre, Juillet, Juin et Novembre : les premiers correspondant aux époques où il y a le plus d'humidité, et les seconds à celles où il y en a le moins. (Ouvrage cité à l'article précédent, chap. *Population.*)

d'autres, et de pouvoir les comparer directement avec la nature et les qualités du climat; mais, quelles que soient nos recherches météorologiques et nos observations topographiques, je doute qu'on puisse jamais se rendre raison de tout, et spécialement des vices de conformation qui ont pris naissance dans le sein maternel et qui affectent plus particulièrement certaines régions que d'autres. Pour moi, j'avoue qu'après m'être cru près de me rendre raison de certains phénomènes, j'ai été forcé ensuite de reconnaître bien du décompte, lorsque je les ai vus dans des pays différens de ceux où j'avais cru pouvoir les expliquer.

Nous avons un premier exemple de ce que je viens de dire dans la *cécité*, qui n'est pas rare dans les Alpes maritimes, qui y vient souvent de naissance (cataracte connée), ou que l'on gagne dès la plus tendre jeunesse. Je l'avais d'abord observée sur plusieurs sujets dans la Vallée de la Tinée, à San-Salvador et à l'Isola, lieux, comme nous l'avons dit, enfoncés dans une gorge étroite, sombre, humide, exposée aux vents d'est, d'ouest et du nord, qui suivent la

tortuosité de la rivière. Plusieurs personnes m'y avaient consulté pour des ophtalmies séreuses, et j'attribuai la cécité à ces ophtalmies; mais ensuite je trouvai celle-ci encore plus fréquente dans les points élevés, secs et chauds : le village de *Perinaldo* seul (patrie, comme je l'ai déjà dit, des *Cassini* et des *Maraldy*), placé dans la plus heureuse situation, sous le ciel le plus beau et le plus serein, et entouré de l'air le plus pur et le plus sec; Perinaldo avait huit aveugles lors de mon passage. Je crus d'abord que les petits cristaux dont j'ai parlé dans la première section, qui étaient répandus dans la terre, et dont la vue au soleil m'éblouissait, pourraient bien, à la longue, produire la cécité chez le cultivateur : effectivement je trouvai encore que la cécité n'était pas rare à *Isola Buona*, lieu enfoncé, assez abrité des vents, et dont les terres contiennent beaucoup de ces cristaux; mais, malgré la présence de ceux-ci à *Apricale*, lieu voisin, mais enfoncé, rétréci et humide, je n'y ai pas trouvé d'aveugles. Je restai donc dans l'embarras de ne savoir à quoi attribuer un vice corporel aussi fâcheux; et je me suis rangé ensuite, d'après

la considération des lieux, à l'opinion que, dans les régions méridionales, il pourrait bien dépendre des brouillards marins, lesquels produisent presque toujours des fluxions aux yeux, et que les enfans au berceau, étant exposés imprudemment à ces brouillards, pouvaient en contracter cette maladie, que l'on considère ensuite comme un vice de naissance.[1]

Les *sourds-muets* de naissance sont un phénomène encore plus difficile à expliquer; car j'en ai rencontré dans les positions les plus opposées : indépendamment de Nice, où il y en avait quinze, à ma connaissance, j'en ai trouvé trois à Isola,

[1] L'ophtalmie et la cécité ont été, dès les temps les plus anciens, des maladies ordinaires en Égypte, dans l'Arabie et dans la Syrie : les livres saints en font foi. Mais ce que nous voyons en Europe et ailleurs, nous prouve que ces affections n'ont pas toutes nécessairement la même cause, la même nature, et ne veulent par conséquent pas le même traitement. Par exemple, le voyageur qui aborde à Alexandrie, est étonné, au lieu d'un ciel pur, d'y voir un ciel toujours blanchâtre, et la partie qui s'élève au-dessus du désert offrir continuellement un aspect rougeâtre et comme embrasé, produit par les molécules de sable dont l'air est chargé. Après une chaleur brûlante, pendant le jour, de 24 à 26 degrés de Réaumur, il se voit exposé, dès que le soleil est couché, à des nuits fraîches et humides dont il est tout mouillé, qui obligent les gens aisés à se retirer dans leurs maisons, et qui ont fait de tous les temps une loi, à la classe

vallée de la Tinée, et douze dans les différentes communes du nord. Cependant il faut dire que j'en ai observé davantage dans les parties méridionales; j'en ai vu quatre à Menton, deux à *Dolce-Aqua*, un à *Perinaldo*, deux à *Pigna* : par conséquent, avec ceux de Nice, vingt-quatre, pour la partie méridionale seulement; je puis même dire aujourd'hui trente, en en comptant six que j'avais trouvés à Vintimille, qui était alors de la Ligurie. En passant par cette ville, peuplée de 3000 ames, placée dans une plaine sèche, très-exposée aux vents et aux brouillards marins, j'y pris, par le secours du vice-consul fran-

---

du bas peuple, de s'envelopper la tête et les yeux avec de grosses couvertures de laine. Il est plus que probable que ce fut cette humidité qui occasiona la fameuse ophtalmie d'Égypte parmi les troupes anglaises, lesquelles n'ont pas dépassé le Delta; ophtalmie qui a subsisté si long-temps parmi elles, à leur retour en Europe, et qui paraît avoir été d'une nature catarrhale, de même que celle qui a régné en dernier lieu à Mayence parmi les troupes de la garnison. Au contraire, celle qui a frappé les soldats français dans la même contrée, a été gagnée dans les sables brûlans de la haute Égypte, région très-sèche la nuit et le jour, et paraît avoir eu primitivement un caractère inflammatoire. L'analogie nous fournit les mêmes raisons plausibles des ophtalmies des vallées sombres et humides, et des lieux élevés des Alpes maritimes.

çais, soit à l'hopital, soit des médecins du lieu, tous les renseignemens que je pus sur les maladies endémiques, et l'on me fit connaître six sourds-muets de naissance, dont un, qui s'était marié, avait eu des enfans doués de la parole, et dont l'aîné, marié ensuite, avait eu à son tour des enfans muets. Mais les uns et les autres de ces sourds sont remplis d'intelligence, et ne doivent pas être confondus avec les *crétins* ou imbécilles, dont je parlerai bientôt.

Au contraire des sourds-muets, les *boiteux* de naissance sont beaucoup plus communs dans les contrées froides que dans les chaudes ou tempérées: je n'en ai presque point rencontré sur le littoral, excepté à Nice, où ils sont en très-petit nombre; mais j'en ai déjà compté quinze à *Torrette*, village élevé, et qui commence à être froid. Je dix *boiteux de naissance*, parce que j'en ai compté quarante à *Beuil*, au sortir de la messe paroissiale, et qu'étonné de ce grand nombre pour une aussi faible population, il m'a été assuré par le curé et par tous les notables, que cette infirmité s'était perpétuée de temps immémorial de père en fils. A Roubion, j'en ai

compté huit; quinze dans la petite commune d'Isola ; six dans celle de Saint-Martin d'Entraunes, peuplée de 500 ames : enfin, j'en ai beaucoup vu, relativement à la population, dans tous les villages élevés et exposés à avoir beaucoup de neige.

Ce témoignage était-il suffisant pour m'autoriser à regarder la *claudication* comme un vice de naissance? J'ai naturellement pensé au rachitisme; mais cette maladie est peu commune dans les régions froides et sèches des Alpes maritimes, et tous ces boiteux, dont j'ai examiné plusieurs, n'en portaient d'ailleurs aucune trace. Au contraire, j'ai ensuite trouvé le rachitisme assez fréquent dans les bas-fonds des vallées, le long du Var et de la Roja : plus de vingt rachitiques existaient, lors de mon passage, à *Fontan*, hameau de Savorgio, placé sur les rives de cette dernière rivière, et il n'y avait pas de boiteux. Si donc l'on ne veut pas admettre que ce vice soit héréditaire, reste à le considérer comme un effet du froid qui a frappé les articulations dans la première enfance, et au peu de soin que les mères donnent aux enfans dans les villages, où les mœurs sont si grossières. Pour-

tant j'ai encore été arrêté ici par cette autre considération : ces enfans eussent été malades, et l'on m'a assuré qu'ils ne l'avaient jamais été.

Je ne renvoie pas à l'article suivant le *goître* et le *crétinisme* de naissance; mais je les place parmi les vices de conformation, parce qu'ils me paraissent réellement tels. J'ai rencontré ensemble ces deux vices dans les Alpes maritimes, comme je les avais vus dans les pays qui ont fait le sujet de mon Traité du goître et du crétinisme. Ici, de même que dans la vallée d'Aoste, la Maurienne et le Valais, on ne les découvre pas sur les lieux élevés; on n'en rencontre, ni à Saint-Dalmas le Sauvage, ni au Molinet, ni aux communes de Tende et de Briga; les lieux maritimes, les points élevés, froids et secs, chauds et secs, en sont exempts : mais ils se voient fréquemment dans les lieux humides, du côté du nord et du côté du midi, au pied des Alpes secondaires. La vallée de la Visubie est celle où l'on en voit le plus : en y entrant, à *Lantosça*, on commence à voir un assez grand nombre de goîtres, et six crétins parfaits; à *Saint-Martin de Lantosca*, la plus grande

partie de la population a des goîtres, et l'on y compte cinquante crétins de naissance : on monte à *Val de Blora*, où l'on ne trouve plus de ces dégoûtantes infirmités, et descendu dans la vallée de la Tinée, on les trouve derechef jusqu'à Saint-Étienne, où je n'ai pu découvrir qu'un seul crétin. En général, dans cette vallée, les hameaux des communes qui regardent la rivière sont sujets au goître et au crétinisme, et les hameaux élevés qui regardent le midi en sont exempts : nous en avons un exemple frappant à la *Torre*. Dans la vallée de la Roja, *Fontan* nous en fournit un autre exemple; il a beaucoup de goîtres et de crétins, tandis que le chef-lieu, tout voisin, mais élevé, n'en a aucun. Dans celle de la Nervia, j'ai compté, à *Apricale*, lieu enfoncé, douze crétins et un grand nombre de goîtreux; les enfans y sont moins développés, plus engourdis, et les adultes plus lourds que dans les lieux élevés circonvoisins, et surtout qu'à *Perinaldo*, où l'on est très-loin de trouver des goîtreux et des crétins : de sorte que ce nouveau voyage m'a servi à confirmer de plus en plus l'observation que

j'avais faite douze ans auparavant, savoir que le goître et le crétinisme marchent avec le degré d'humidité des vallées, dans toutes les températures et dans toutes les régions.

Sur le goître et le crétinisme.

Tant de faits qui démontrent la coïncidence de l'humidité de l'air et du sol avec la naissance du goître, et l'absence de cette tumeur dans tant d'endroits où l'on n'a que des eaux dures pour boisson, semblaient devoir suffire pour terminer la question : depuis l'époque (1789) où j'ai publié mon premier travail sur cette maladie, je n'avais connu aucun fait avéré qui eût pu contredire les inductions tirées de mes expériences hygrométriques. Cependant je viens de lire dans le tome 14.ᵉ de la Bibliothèque universelle, page 190 et suivantes, un écrit intitulé, *Découverte d'un nouveau remède contre le goître*, communiqué à la Société helvétique des sciences naturelles, réunie à Genève, dans sa séance du 23 Juillet 1820, par M. le docteur *Coindet*, médecin de cette ville, et où l'on trouve, « que les soldats « de la garnison, composée surtout de jeunes gens étran- « gers au canton, qui s'abreuvent des eaux dures ou eaux « de pompe des rues basses de la ville, sont atteints du « goître d'une manière aussi remarquable que prompte; « que cette maladie se dissipe en changeant de boisson, et « que l'eau distillée empêche son accroissement et même « contribue à sa diminution. »

On ne peut certainement pas renouveler d'une manière plus péremptoire l'ancien préjugé. Et quel préjugé, quelque absurde qu'il soit, ne renouvellera-t-on pas ? *Multa renascentur*, etc. Comment donc se fait-il que depuis que je suis à Strasbourg, où les eaux sont très-pures, et dans certains endroits le long du Rhin, où l'on ne boit que de l'eau du fleuve, qui n'est nullement calcaire, j'observe tant de goîtreux, et que je n'en vois pas sur des hauteurs où

les eaux sont très-dures et séléniteuses? Ce sont là de ces faits faciles à vérifier par quiconque est un peu observateur et qui se donne la peine de faire attention à la topographie des lieux, comme, par exemple, à celle de Genève.

Un médecin d'Amiens, M. *Trannoy*, parlant de la topographie médicale du département de la Somme (Picardie), dans lequel la plupart des eaux qui servent à la boisson contiennent des sels calcaires, est obligé de convenir « que « cependant les eaux dures, lorsque l'exposition des lieux « est favorable, n'occasionnent pas le goître et les écrouelles « qu'on leur attribue. » (Traité élément. des malad. épidém., page 31; Amiens, 1819.) Je dis *obligé*, parce que cet auteur, qui se contredit plusieurs fois dans son livre, entraîné par les préjugés et oubliant ce qu'il a dit en commençant, place ensuite, à la page 294, les eaux contenant des sels calcaires au nombre des causes du goître.

M. Coindet a trouvé, dit-il, que l'*iode* pure est le principe qui agit dans l'éponge calcinée, et le vrai spécifique du goître; l'iode (dont le goût est affreux) donnerait en outre du ton à l'estomac, exciterait l'appétit, etc., ce qui est réellement admirable, et ce qui le sera encore plus, si le succès répond aux espérances que l'auteur voudrait nous faire partager. Pour moi, je continuerai à me servir des vieilles tablettes pour le goître : préparées avec soin, elles me réussissent chaque jour et n'ont jamais fait de mal à personne. Mais on ne saurait se flatter que le goître ne revienne pas, à moins d'aller habiter un pays sec. Né dans un pays goîtreux, j'ai eu cette maladie dans ma jeunesse; elle m'avait passé en quittant le berceau de mes pères, et elle m'est revenue depuis que je suis à Strasbourg, quoique je commence à vieillir. C'est donc l'air qu'on respire qui fait le plus à son développement.

Relativement au crétinisme, cette maladie suit évidemment l'état d'apathie et d'abrutissement des habitans d'une contrée. Il y a certainement infiniment moins de crétins aujourd'hui dans les vallées de la Savoie qu'il n'y en avait dans mon enfance, où ces malheureux passaient encore pour saints et où l'on me montrait à la maison, comme des re-

liques, les béquilles d'un de mes oncles maternels qui était mort dans cet état. La stupidité physique et morale qu'on reprochait aux Bas-Valaisans, s'est dissipée en majeure partie depuis une vingtaine d'années, soit par l'usage qui s'est établi de faire nourrir les enfans dans la montagne, soit par l'ouverture de la route du Simplon, par l'esprit de liberté, d'industrie et de commerce qui s'y est établi, et parce qu'une nouvelle aisance leur a permis de suivre un meilleur régime, entre autres, de se livrer au café, presque inconnu sur la fin du siècle dernier dans ces montagnes, et dont ils font aujourd'hui un usage presque immodéré, suivant une lettre de M. Lullin, de Châteauvieux, insérée dans le tome 8.e de la Bibliothèque universelle, Juillet 1818, datée de Saint-Maurice, du 30 Mai 1818.

Certainement la configuration des os du crâne n'a pas changé ici; mais on doit voir que la civilisation et la domesticité sont au règne animal ce que la culture est aux plantes : une longue suite de générations bien éduquées donne les plus belles races. En devenant plus adroits, plus soumis et plus intelligens, les animaux éprouvent des changemens dans le physique, même des maladies : les recherches anatomiques font voir que nos chiens, nos chats, etc. deviennent phthisiques, scrofuleux, goutteux, comme nous; maladies inconnues dans l'état sauvage. La vie sociale influe donc singulièrement sur notre physique et notre moral, et, suivant ses différences, fait de nous des êtres stupides ou des hommes intelligens.

ARTICLE II.

Des maladies endémiques et de celles qui sont rares dans le pays.

Les maladies endémiques sont les hernies, les maladies de peau, les écrouelles, l'épilepsie et l'hystérie; les fièvres d'accès;

les obstructions des viscères, l'hydropisie; l'asthme sec et humide; la phthisie pulmonaire.

Les maladies rares sont la folie, le calcul, le rhumatisme et la goutte; la chlorose et la stérilité.

J'ai compté, dans ma tournée, 200 *hernies inguinales*. Cette maladie est fréquente dans les vallées, où un air chaud et humide porte le relâchement sur les fibres. Qu'on se rappelle ce que j'ai dit de la vallée de la Nervia, des étangs artificiels qu'on pratique dans la rivière; or, cette vallée est celle où il y a le plus de herniaires : seulement à *Dolce-Aqua* on en compte cent, à *Isola Buona* vingt; il y en a à proportion de la population à *Apricale*, *Pigna*, *Roquetta-Dolce-Aqua*. Sur les hauteurs, à *Perinaldo* et *Suborga*, on n'en rencontre point; il n'y en a plus à Briga et à Tende; et en descendant la Roja, on en trouve de nouveau dans les lieux chauds et humides, comme Fontan et Sospello.

Les plages maritimes n'y sont pas sujettes : on en voit fort peu à Nice, Villefranche et Menton.

Les vallées froides, quoique humides,

ne produisent point, ou que très-rarement, cette maladie : on ne m'en a pas fait observer dans les vallées de la Visubie, de la Tinée et d'Entraunes. J'ai trouvé quelques hernies à Saint-Étienne ; mais elles y sont l'effet des efforts continuels que la classe la moins fortunée doit faire dans ces montagnes : de sorte que j'en conclus, qu'au moins dans ce pays l'humide joint au froid est moins propre à produire le relâchement qui donne lieu aux hernies, que lorsqu'il est joint à la chaleur.

Diverses *maladies de la peau* sont répandues de temps immémorial dans les vallées de la Visubie, de la Tinée et de la Nervia.

Dans les deux premières, c'est un véritable charbon ou anthrax, qui attaque toutes les parties du corps, tant de la face que des membres et du tronc. J'ai vu cette maladie dans une trentaine de communes; et, en 1800, deux hommes robustes en périrent à *Rora*, parce que l'anthrax, placé sur les muscles et l'artère sourcilliers, dont il avait rongé les parois, produisit une hémorrhagie mortelle. On traite immédiatement cette maladie par le cautère actuel ou potentiel.

Au premier abord, j'en attribuai la cause à la stagnation et à l'humidité de l'air des vallées. Ayant vu par la suite que les communes élevées de toute la chaîne du col de Pal et du col de Fenestres y étaient pareillement sujettes, je me rangeai de l'avis des personnes sensées de cette contrée, qui l'attribuent à la mal-propreté, et surtout à ce que les habitans se servent la nuit des mêmes couvertures qu'ils mettent le jour sur leurs bêtes de somme, soit pour les défendre de la pluie, ou pour leur servir de bâts; et cette opinion me paraît d'autant plus fondée que ces montures sont elles-mêmes aussi très-sujettes au charbon, et que les personnes aisées, qui se tiennent propres, ne le contractent pas.[1]

Les maladies de peau de la vallée de la Nervia sont d'une autre nature, et parais-

---

[1] Lorsque je faisais ces observations, je n'avais pas encore connaissance du Mémoire de MM. Éneaux et Chaussier, sur la pustule maligne, qui est comme endémique en Bourgogne. Depuis j'ai observé cette maladie dans différens pays, et j'avoue que sa cause est aujourd'hui pour moi plus problématique que jamais. Il est certain que ce n'est d'abord qu'une maladie locale, un bouton ou une pustule prurigineuse, mais qui tend essentiellement à la gangrène, c'est-à-dire à avoir à son centre un point noir entouré d'une

sent tenir plus essentiellement au climat.

A Dolce-Aqua, Isola Buona, Apricale et Pigna, on est sujet à une gale rongeante et à des dartres vives et farineuses très-opiniâtres. Or, en considérant que ces maladies affectent tous les individus, pauvres ou riches, propres ou sales, et que je ne les ai plus trouvées dans les lieux élevés de la vallée, comme à Perinaldo, ni même aussitôt que j'ai eu passé la Tanarda, je

---

aréole d'un rouge violet, et accompagné alors de très-vives douleurs : à cette époque la maladie est générale et présente les symptômes de prostration les plus prononcés, qui ne tardent pas d'enlever le malade, si l'on ne s'empresse d'en arrêter la marche par la cautérisation au moyen du fer rouge, de la pierre à cautère ou de l'acide sulfurique.

Il est certain aussi que cette maladie attaque de préférence les parties en contact avec l'air, telles que le visage, le cou, la poitrine, les avant-bras, le dessus de la main, et qu'elle est d'autant plus dangereuse qu'elle est rapprochée de l'encéphale ou de la colonne épinière, comme lorsque le charbon se trouve placé derrière le cou, au voisinage de la nuque. Il n'y a pas la même certitude relativement à sa cause occasionelle. L'on m'a bien dit, dans un voyage que j'ai fait dernièrement dans la haute Bourgogne, pays très-sec, à base calcaire, très-aéré et absolument exempt de marais, où la nourriture n'a rien d'insalubre, que le charbon attaque spécialement les ouvriers qui manient habituellement les cuirs, parmi lesquels il peut s'en trouver d'animaux qui ont succombé à cette maladie, et qu'un grand nombre d'individus en ont été infectés à la fois, pour s'être nourris de la chair de ces animaux. Mais il faut convenir

n'ai pu m'empêcher de les regarder comme de véritables maladies endémiques des bas-fonds de cette vallée de la Nervia, favorisées vraisemblablement par les eaux sales et croupissantes de la rivière.

Les gens du pays donnent à ces éruptions le nom de *mal salso*, parce que leur opinion est que ce sont des sels qui sortent par toute l'habitude du corps. Je crois aussi que ce n'est pas un mal local,

---

que plusieurs autres aussi en ont été attaqués sans qu'on pût admettre ces causes ; et d'ailleurs, en les supposant, il reste encore la même difficulté relativement à la naissance du charbon chez les animaux. Cette maladie n'était pas rare de mon temps dans les environs de la ville de Martigues, et l'un des chirurgiens de l'hôpital (à la vérité d'une ancienne famille lépreuse) y était très-sujet sur le dos de la main ; il se guérissait de suite par la cautérisation avec un acide minéral, ce qui lui avait acquis une grande réputation pour le traitement de cette maladie. M. le docteur *Carron*, d'Anneci, en a rapporté plusieurs observations qui ont été recueillies dans les campagnes de cette province de la Savoie, même chez des gens riches, et où l'on ne peut pas non plus admettre les causes occasionelles ci-dessus.

Il resterait donc à considérer ce charbon (que je place volontiers parmi les érysipèles phagédéniques) comme une maladie propre aux pays secs et élevés, ou peut-être occasionée par des insectes vénimeux propres à ces climats ; mais ce n'est aussi là qu'une conjecture que je livre aux médecins zélés, plus heureux ou plus instruits que moi, qui me succéderont dans la recherche des causes des maladies endémiques.

parce qu'il est rare que la fièvre se montre dans ces contrées sans s'accompagner de l'érysipèle et d'autres fluxions ; mais je pense en même temps qu'on pourrait se défendre de ces maux, en entretenant une plus grande propreté de linge, et en faisant usage des eaux hydro-sulfurées que nous avons dit exister à Isola Buona et à Pigna.

Mais, ce qu'il y a de pire, c'est la *lèpre*, que j'ai vue encore dans toute sa vigueur à Pigna, et à *Castel-Franco*, village voisin, alors, de la Ligurie. Cette maladie hideuse existait dans quinze à seize familles de ce village et dans quatre familles de la commune de Pigna, restes des anciennes familles lépreuses de ces contrées, et qui, par un abus insigne du lien conjugal, la perpétuent de génération en génération. La lèpre est ici vraiment héréditaire; car elle commence à paraître vers la vingt-cinquième année de la vie, chez des sujets qui paraissaient très-sains : son développement est lent, jusqu'à ce qu'enfin elle ait fait des progrès si violens que le malade en est enlevé à l'âge de cinquante ans; il en meurt ordinairement, à Pigna, deux à trois personnes tous les ans. J'ai

vu aussi cette maladie chez un marchand ambulant d'Aspremont, près de Nice, qui la communiqua à sa fille. Les pêcheurs de Nice sont très-sujets à des engorgemens aux jambes, avec de gros tubercules ulcérés, parfaitement insensibles. J'ai suivi, à l'hôpital, une de ces maladies, avec M. *Layé*, chirurgien de l'hopital de Nice; elle me parut parfaitement analogue à l'éléphantiasis des Arabes. Depuis lors, ayant exercé la médecine sur les bords du lac de Berra, département des Bouches du Rhône, j'ai connu, à Vitrolles, sept à huit anciennes familles de lépreux absolument dans le même état que ceux de Pigna.[1]

Il n'est qu'un seul moyen d'anéantir cette maladie, c'est d'interdire le mariage aux sujets qui en sont attaqués, et à tous leurs parens en ligne directe et collatérale.

Le nombre des *écrouelleux* dont j'ai eu connaissance, dans les Alpes maritimes, se montait à deux cents, dont une quinzaine de familles à Nice, tant parmi les bour-

---

[1] Voyez le Mémoire que j'ai publié sur cette maladie dans le tome 5 du Journal complémentaire du Dictionnaire des sciences médicales.

geois que parmi les cultivateurs qui habitent le quartier du Var, sans compter les enfans de la charité, presque tous scrofuleux par l'effet du mauvais régime auquel ils sont soumis.

Les scrofules suivent, dans ce pays, les maladies occasionées par des puissances relâchantes; on n'en connaît pas même le nom dans les régions élevées, chaudes ou froides : il y en a quelques-unes dans les vallées d'Entraunes, de la Visubie et de la Tinée; un plus grand nombre dans celles de la Roja et de la Nervia, et partout sur le littoral, principalement à l'embouchure de quelque rivière; à Aspremont, commune divisée en plusieurs hameaux, ceux qui regardent le Var abondent en scrofuleux et en goîtreux, tandis que ceux du côté opposé n'en ont pas. A Gênes, j'ai visité un hôpital consacré aux maladies incurables, où j'ai vu, plus que jamais probablement je n'en verrai, des scrofuleux rassemblés par centaines et provenant des vallées de la Ligurie. Lorsque d'ailleurs je considère l'abandon et la nourriture grossière auxquels les enfans sont condamnés dans les régions froides, sans en être plus

scrofuleux pour cela, je ne puis que conclure que la chaleur humide est plus apte que le froid à la génération des écrouelles.

L'*épilepsie* est encore une maladie fréquente dans les parties méridionales de ces Alpes, et le nombre de ceux qui en sont attaqués s'y monte à cent environ. J'en ai compté trente de tout sexe et de tout âge dans la seule commune de *Torrette*, à trois lieues de Nice. Cette commune se trouve sur la hauteur, au milieu d'un joli petit vallon fait en conque, tout ombragé d'oliviers, exposé aux vents du sud-est et du sud-ouest, et, surtout en printemps et en automne, aux brouillards marins, qui enfilent la gorge du Var, d'où ils entrent, en suivant les rochers, dans le vallon de Torrette, où ils séjournent très-long-temps. A Aspremont il y a pareillement des épileptiques dans les quartiers tournés vers le Var, et il n'y en a pas dans les hameaux élevés et écartés de cette rivière : il y en a sur tout le littoral, dans toutes les communes exposées à ces brouillards, et principalement dans la vallée de la Nervia, autant dans les lieux élevés

que dans les bas-fonds. Monaco en avait quatre lors de mon passage; Perinaldo, cinq; Pigna, douze; Apricale, douze. On n'en retrouve plus au-delà des montagnes qui servent de confins aux brouillards, et ils sont très-rares dans toutes les régions septentrionales. Or, en réfléchissant sur ce que nous avons dit, dans la première section, des propriétés de ces météores sur les sens de l'ouïe, du goût et de l'odorat, ainsi que sur les feuilles des végétaux soumis à leur action, il est difficile de se refuser à l'opinion qui les considère comme la principale cause de l'épilepsie et des autres maladies convulsives, qu'on observe plus fréquemment dans les parties méridionales des Alpes maritimes que dans leurs parties septentrionales : d'ailleurs, nous les verrons bientôt exercer une autre action très-directe sur l'économie animale.

En échange, j'ai observé, dans les vallées froides, beaucoup de femmes hystériques; ce qui m'a d'abord d'autant plus surpris que ces femmes mènent une vie très-active et en même temps fort sobre. J'ai eu ensuite l'occasion d'observer la même particularité dans la Provence, et de me con-

vaincre que ce n'est pas toujours le luxe des villes et la lecture des romans qui donnent lieu aux affections hystériques.[1]

Les *fièvres d'accès* sont, par-dessus tout, la maladie endémique la plus répandue et la plus connue : elles se montrent tous les ans, en printemps et en automne, dans les Alpes, excepté dans les régions très-froides; on les voit même à Saint-Martin de Lantosca, commune qui n'a pas plus de marais que le reste de la contrée, mais dont l'atmosphère est très-humide. Toute la rive du Var, depuis *Bonson* jusqu'au terroir de Nice, est infectée de ces fièvres. Dans ce dernier, le quartier dit *du Var* est tellement insalubre qu'il suffit d'y aller chasser ou d'y faire une journée de travail pour prendre la fièvre : les bergers de Briga et de Tende, qui y conduisent leurs troupeaux dans la saison de l'hiver, l'y contractent ordinairement, et ils en gué-

[1] Ce mot *hystérique*, dérivé du nom grec de l'*utérus*, est un des plus trompeurs que nous ayons en médecine pour désigner la nature, le siége et la cause d'une maladie qui attaque les femmes les plus froides, des femmes qui ne se doutent nullement d'avoir un utérus, et même aussi les hommes, chez lesquels on ne peut déduire des affections morbides de l'existence et de l'état de ce viscère.

rissent sans aucun remède, en allant respirer l'air natal; car, dans ces communes, jamais les fièvres d'accès n'ont paru sans y être arrivées du dehors.

Le quartier de Riquier est une autre portion du terroir de Nice où les fièvres d'accès sont fréquentes; les bras d'eau qui sortent de la montagne de *Mont-Boron* ou qui sourdissent au niveau du sol des campagnes qui sont à sa base, retenus par le peu de pente des prairies, par la multitude des rigoles, par les fossés permanens destinés au rouissage, font de ce quartier un sol fangeux et mouvant, duquel s'élèvent, en été, des vapeurs qui infectent tout le voisinage et qui donnent lieu à des fièvres périodiques souvent pernicieuses.

Sospello, entouré de torrens et de ruisseaux qui aboutissent à la Bevera, rivière d'un cours lent et stagnante en été; couronné, d'ailleurs, presque constamment par les brouillards marins qui franchissent régulièrement à midi le col de *Castiglion*, pour se répandre sur les flancs des montagnes environnantes; Sospello, dis-je, est extrêmement sujet aux fièvres d'accès, et, de l'aveu de tous les vieillards, il en

était beaucoup plus affligé avant qu'on eût donné cours à un grand nombre d'eaux stagnantes qui entouraient ses murs et ses maisons de campagne.

Le hameau de Fontan, dans la vallée de la Roja, et toute la vallée de la Nervia, sont en proie tous les ans à cette calamité. En relisant l'article de cette vallée, dans la première section, on en concevra la raison, puisqu'il s'agit d'un sol enfoncé où l'on est forcé de faire des étangs artificiels pour donner une chute d'eau suffisante aux moulins d'huile, et où les eaux sont chargées de l'extractif à moitié pourri des olives; on sera même étonné qu'avec cette cause délétère, permanente et nécessaire, il y ait cependant si peu de mortalité; et l'on admirera avec moi la puissance d'un air éminemment pur, et celle du principe vital des habitans, extrêmement actif, propre à lutter vigoureusement contre les causes morbifiques.

Voilà qui est très-clair, et parfaitement connu de tous les médecins. Mais à quelle cause attribuer la fréquence de ces fièvres sur les points les plus élevés et tellement secs qu'à peine le village a-t-il une petite

source pour se désaltérer? Torrette, Levens, Roquebrune, Gorbio, Castiglion, S.te-Agnès, Castellar, Perinaldo, Èze, la Turbie, sont des communes annuellement sujettes à ces fièvres; Villefranche, lieu par sa nature d'une sécheresse extrême, Menton, Ventimille et Monaco, villes sans marécages et sans eaux stagnantes, en sont affligées tous les ans et d'une manière quelquefois pernicieuse, la fièvre se changeant en rémittente maligne, ou prenant ces formes bizarres que l'illustre *Torti* a si bien décrites.

Les médecins de ces contrées me disaient que ces fièvres étaient occasionées par la grande chaleur qui exaltait les sucs biliaires, et ils m'en donnaient pour preuves qu'elles se guérissaient par les vomitifs, et qu'elles étaient plus rares dans les étés où il y avait beaucoup de fruits : mais il y a assez d'autres maladies produites par la chaleur, dont je parlerai à l'article suivant. Les fruits acidules ne manquent jamais dans les cantons les plus exposés à la fièvre. Puis, ayant consulté et les positions topographiques et les anciens de chaque village, dont l'opinion est d'un grand poids sur des choses

aussi intéressantes que la santé (d'autant plus que, dépouillée de tout système, elle n'est fondée que sur une longue observation), je n'ai pas tardé à en découvrir, du moins autant qu'il est possible à l'homme la véritable cause. Ainsi, j'ai vu que, dans tous les vallons où les brouillards ne pénétraient pas, il n'y avait pas de fièvres d'accès : Peglia, par exemple, quoique à un quart-d'heure de la contrée où ces météores dominent, ne les connaît que parmi ceux de ses habitans qui passent la saison de l'été sur les bords stagnans de Paglion ; de même aussi, il m'a été unanimement affirmé, dans tous les villages qui en sont affligés, qu'on en était d'autant plus exempt que les brouillards étaient moins fréquens ; et l'été de 1802, par exemple, fut sain, parce qu'ils se montrèrent plus rarement et qu'ils furent bientôt dissipés. Je n'hésite donc pas à attribuer cette autre espèce de fièvres d'accès à la même cause, aux mêmes effluves auxquels j'attribue les affections nerveuses ; et, certes, je suis heureux que l'observation m'ait conduit à faire le même rapprochement qui a été fait par le docte

commentateur de *Boerhaave* et par l'illustre *Cullen.*[1]

Tous les habitans des vallées, soit du midi soit du nord, sont aussi singulièrement sujets aux *obstructions.* L'obstruction suit ordinairement les fièvres d'accès dans tous les lieux humides. Dans le quartier du Var, au second ou au troisième paroxisme la maladie s'est déjà portée ou sur le foie ou sur la rate, particulièrement sur cette dernière, où le malade éprouve une douleur vive, qui est ce qui l'incommode le plus : dans les régions sèches et dans les points élevés, l'obstruction est très-rare; il semble qu'ici la force et l'élasticité des fibres

---

[1] Ainsi, il est bien démontré que la présence ou le voisinage des marais, ni même que le remuement d'une terre végétale, humide et profonde, ne sont pas absolument nécessaires pour la production des fièvres d'accès; mais que les lieux les plus salubres, les plus secs, les plus stériles, peuvent en être affligés, si les vents y transportent les vapeurs miasmatiques, ou si ces vapeurs peuvent grimper le long des rochers, qui font l'office de tuyaux capillaires. Cette ascension peut aller dans les pays chauds au-delà de deux cents toises, comme je l'ai vu aux Alpes dont il est question ici, et ensuite aux environs de la ville de Martigues; dépasser, par conséquent, la limite que leur avait assignée un savant médecin de Mayence pour sa ville natale. Il est démontré aussi que les bords de la mer, quoique non marécageux, sont sujets aux mêmes

s'opposent d'une manière victorieuse aux fluxions viscérales.

Dans beaucoup d'endroits les obstructions ont lieu indépendamment des fièvres : elles sont fréquentes à San-Salvador, à Saint-Martin de Lantosca, à Dolce-Aqua, à Apricale, à Pigna, à Fontan, à Sospello. Telle est la nature de l'air mou de cette dernière ville, que dans toutes les maladies les fibres se prêtent à des fluxions chroniques, à des stagnations, et, dans l'état de santé, à la polysarcie du ventre, aux varices et aux hémorrhoïdes. Je penche pourtant aussi à croire que l'usage des figues sèches, mangées en guise de pain, doit

---

accidens, du moins dans les pays chauds : c'est ce que *Jacques Lind* avait fort bien remarqué, lorsqu'il disait « que ces fièvres sont le plus communes dans les endroits « marécageux, dans les lieux bas, couverts de bois et d'eaux « stagnantes de l'Angleterre; mais qu'elles peuvent aussi se « montrer dans les cantons les plus salubres; qu'elles ont « été tout aussi communes et aussi opiniâtres en Grèce et à « Rome, du temps d'Hippocrate et de Galien, qu'elles le « sont de nos jours ; qu'elles exercent leur empire dans « presque tous les golfes du Levant, tellement qu'il a vu, « dans ceux du Volo, de Zeitono, de Lépante, de Corinthe, « d'Alexandrette et plusieurs autres, des vaisseaux presque « désarmés par les ravages que ces fièvres avaient faits sur « les équipages. » (Maladies des Européens dans les pays chauds, tom. 2, *Appendice*, pag. 121 et 207.)

également aider à l'influence naturelle de l'air.

L'*hydropisie* suit les obstructions : par là terminent leur carrière la plupart des habitans des lieux humides ; mais j'ai trouvé aussi cette maladie dans les contrées élevées, sèches et froides. Elle est fréquente à Beuil, à Péaune, à *Bouchonnières*, hameau de Guillaumes. M. *Salicis*, chirurgien et Maire de Péaune, qui a bien voulu me donner l'hospitalité lorsque j'ai passé à son village, me faisait observer que son père, qui avait exercé le même état que lui pendant quarante ans, avait remarqué que ces contrées, autrefois très-sujettes à la phthisie pulmonaire, avaient changé de disposition, et qu'elles l'étaient aujourd'hui beaucoup à l'hydropisie. A supposer qu'elles fussent devenues plus froides, comme j'ai dit (à la première section) qu'on le prétendait, personne n'est convenu qu'elles fussent devenues plus humides : or, en considérant que ces peuples sont très-sujets aux maladies inflammatoires, soit à cause des variations brusques de la température, soit par les travaux excessifs exigés pour la culture des terres, il m'a paru que ces hydropisies

des pays froids et secs devaient être une suite des phlegmasies des viscères de la poitrine ou du bas-ventre, et se rapporter à l'hydropisie aiguë, dont j'ai vu plusieurs exemples dans ma pratique; qu'ainsi la nature des maladies n'avait pas aussi réellement changé qu'on se l'imaginait.

Ce qui me maintient dans ce sentiment, c'est que ce sont des personnes à la fleur de l'âge qui meurent d'hydropisie, tandis que l'*asthme* sec ou humide est la maladie à craindre depuis l'âge de cinquante à cinquante-cinq ans, et de laquelle périssent la plupart des vieillards. L'asthme est absolument propre aux lieux élevés des positions septentrionales et alpines. J'ai fait à cet égard les plus exactes recherches dans les parties méridionales, et je n'ai rencontré cette maladie que dans les endroits où les habitans sont exposés à des montées très-roides, comme à *Savorgio :* encore, d'après les questions que j'ai faites aux malades que l'on m'a présentés, suis-je porté à croire qu'ils étaient affectés de la dyspnée, puisqu'ils me disaient que la difficulté qu'ils éprouvaient à respirer était continuelle; au lieu qu'à Saint-Étienne, où la maladie est

très-commune, il me fut répondu que cette difficulté ne leur venait que par périodes réglées, ce qui est le véritable caractère de l'asthme.

Me voici parvenu à cette terrible maladie qui emporte annuellement le dixième des habitans de l'Europe et de l'Amérique septentrionale, *la phthisie pulmonaire.* Puisque nous avons fait voir que les scrofules ne sont pas rares dans les Alpes maritimes, on doit s'attendre également à cette autre maladie; effectivement on trouve plusieurs poitrinaires à Nice, Villefranche et sur toute la côte maritime, où les scrofules sont communes.

J'ai toujours été étonné que les anciens médecins (et nous ne sommes souvent que leurs singes) eussent renvoyé les phthisiques sur les plages maritimes; car de nos jours l'observation médicale, faite sur les lieux, prouve d'une manière irrésistible que l'air de la Méditerranée est contraire à ces malades. J'en avais vu succomber un grand nombre à Marseille, et je croyais que l'air trop sec et trop vif de cette ville était ce qui leur nuisait le plus; mais l'air plus chaud, plus mou et plus humide, de

Nice, ne leur est pas plus avantageux : tous les malades attaqués de phthisie tuberculeuse héréditaire y périssent, ainsi qu'à Villefranche, dès leur plus tendre jeunesse. Ici la maladie n'est pas chronique, comme dans la Suisse, sur les bords de la Saône et en Alsace; mais je l'ai vue très-souvent se terminer dans quarante jours; et un médecin des pays que je viens de nommer serait surpris de la promptitude avec laquelle les hémoptysies se succèdent, les tubercules suppurent et les poumons se détruisent. Les Anglais, sur lesquels je reviendrai, en font tous les ans la triste expérience, et leur cimetière, situé à la croix de marbre, en fournit la preuve. On peut bien en accuser les variations brusques qui se succèdent dans l'atmosphère de cette contrée; mais dans quels pays ces variations n'ont-elles pas lieu, et dans quel livre de médecine ne s'en plaint-on pas comme causes de maladies? Et cependant cette marche rapide de la phthisie pulmonaire est assez rare partout ailleurs; et dans l'intérieur des terres, dans des contrées plutôt froides et humides, sans jamais donner des espérances solides de guérison, la maladie peut

faire souvent une assez longue trève. Il doit donc exister un autre principe mal-faisant sur les bords de notre Méditerranée, et je ne saurais le voir que dans quelques-uns des élémens des sels muriatiques que l'analyse fait trouver en abondance dans tous les végétaux de ces parages, soit le gaz acide muriatique lui-même, ou l'un de ses composans, développé dans cette atmosphère par l'influence électro-chimique.

D'après cela je crois qu'il est contraire à l'observation et à l'expérience de conduire les phthisiques par tubercules sur les bords de la mer. D'où vient donc l'habitude constante de les y envoyer? y a-t-on jamais obtenu quelque guérison? Si on en a obtenu en effet, ce que j'ignore, ce n'a pu être que chez des corps phlegmatiques, et dans des fausses phthisies, des phthisies muqueuses.

M'occupant de recherches sur les positions les plus favorables au développement de la phthisie héréditaire, je vis avec plaisir qu'elle était rare aussitôt que l'on a passé les premières montagnes qui couvrent la vue de la mer : ainsi, je n'en trouvai point à *l'Escarena*, *Luceram*, *Pe-*

glia, *Peglion* et *Sospello;* mais je la revis à *Breglio*, joli village en plaine, où la Roja se détourne pour entrer dans le territoire de la Ligurie. Je jugeai d'abord, à la physionomie et à la rougeur des pommettes de plusieurs jeunes personnes, qu'il devait se trouver parmi eux des scrofuleux et des poitrinaires; et je fus bientôt confirmé dans ce jugement par un travail que M. *Cotalorda*, curé de la paroisse, voulut bien faire avec moi sur les registres des morts depuis plusieurs années : j'y trouvai une grande mortalité de vingt à trente-cinq ans; et cet ecclésiastique instruit m'apprit que c'était de la phthisie que la plupart des jeunes gens mouraient, et qu'il avait dans sa paroisse plusieurs familles où cette maladie était héréditaire. Or, en examinant la position topographique de Breglio, je vis que ce village était privé du soleil levant par l'ombre d'une montagne, et qu'il est constamment rafraîchi par un vent humide du sud-est qui arrive de la mer et qui enfile la gorge de la Roja; circonstances propres aux engorgemens glanduleux et, par conséquent, à la formation des tubercules. Cependant je crois

que ces circonstances sont encore favorisées, chez le sexe, par la profession à laquelle il est livré dès sa plus tendre enfance, celle de fabriquer des dentelles, dont les profits accumulés lui servent ensuite de dot; cette occupation, indépendamment de la vie sédentaire qu'elle exige, obligeant le corps à se tenir presque constamment courbé.

Une autre espèce de phthisie pulmonaire, mais qui n'est pas héréditaire, est encore très-fréquente dans cette contrée : les poids énormes que les paysans portent sur leurs épaules à des distances considérables, les montées rapides qu'ils doivent continuellement franchir, joints aux effets de l'inconstance de l'air, donnent fréquemment lieu à des maladies inflammatoires de poitrine, qui, négligées ou mal traitées, produisent des vomiques. On m'a fait observer cette maladie dans tous les lieux élevés et dont la culture est pénible.

J'ai nommé la *folie* la première parmi les maladies rares, parce qu'elle est effectivement très-rare dans ce pays. Je n'ai pu compter que cinq insensés, dont deux à Nice, un à Villefranche, un à *Luceram* et

un à Sospello : encore ne sont-ce pas des maniaques, mais simplement des gens en démence; aussi n'y a-t-il jamais eu d'hôpital des foux dans les Alpes maritimes. Je dois dire en passant que la révolution française, depuis laquelle le nombre des foux a tant augmenté, n'a pas produit ici les mêmes effets que dans les pays voisins : on n'y considéra, en général, le changement de gouvernement que comme une violation passagère et accidentelle de l'ordre établi de tout temps; on s'en alla, on s'en revint avec une égale résignation, et on obéit au nouvel ordre des choses, sinon avec fidélité, du moins avec la même soumission.

Il n'y a, à ma connaissance, aucun exemple de calcul de la vessie dans les Alpes maritimes, et aucun chirurgien ne se souvenait d'y avoir vu tailler. La goutte et le rhumatisme y sont fort rares; et j'ai vu, parmi les étrangers, que ce climat est très-favorable à la guérison ou à l'adoucissement des douleurs arthritiques, la tendance de la vie y portant beaucoup à la peau et vers les organes respiratoires.

Menton a été la première commune où l'on m'ait parlé de rhumatisme; on m'a

aussi fait voir deux à trois individus qui en étaient attaqués à Tende et à Perinaldo. Mais, n'ayant entendu parler de la goutte nulle part, je fus bien surpris, en arrivant à Ventimille, de trouver l'aubergiste chez qui j'allais loger assis de son long dans un fauteuil, et perclus de ses membres par la goutte : il fut lui-même tout aussi surpris de mon étonnement, *parce que,* me dit-il, *ce n'était pas chose rare dans son pays.* Je le quittai bientôt pour aller aux recherches, et l'on me compta jusqu'à vingt personnes pauvres et riches qui en étaient attaquées, dont quelques-unes me furent présentées avec des marques bien sensibles de leur infirmité sur les articulations. A quoi attribuer un phénomène renfermé dans une petite ville enclavée entre des communes qui ne participent pas de cette maladie ? Il y a même air, même température, mêmes eaux, mêmes alimens. Je me tournai du côté du vin, qui est excellent, clairet, couleur pelure d'oignon, très-fumant, très-capiteux, naissant sur des rochers schisteux, calcaréo-magnésiens, et dont ces bourgeois oisifs ne se faisaient pas faute : je crus donc, et je crois encore avoir saisi le coupable.

Depuis lors j'ai vu, quoique je sois loin d'en vouloir faire une règle générale, que les qualités du vin influent beaucoup sur la production de la goutte, ainsi que de la gravelle.[1]

La première menstruation se fait, en général, très-facilement dans les Alpes maritimes; cependant je mentionne ici la *chlorose,* parce qu'on m'en a présenté quelques malades à Périnaldo. On m'a fait observer dans ce village, qu'à l'époque de la puberté, c'est-à-dire de douze à treize ans, presque toutes les filles étaient attaquées de grandes souffrances : or, en examinant le cas, considérant, d'une part, la position élevée de ce lieu, l'air vif et la chaleur sèche qui l'accompagne, les alimens âcres et peu succulens dont on s'y nourrit; de l'autre, que les jeunes personnes y sont

[1] Les vins du Rhin, généralement acides, disposent singulièrement à cette dernière maladie : c'est ce que j'ai appris des renseignemens reçus à ce sujet depuis que j'habite Strasbourg, outre que, dans son Mémoire sur les tailles opérées à Lunéville, feu M. *Saucerotte* nous apprend que le plus grand nombre des calculeux venaient des pays de vignobles. Quant à la goutte, l'exposition aux vents froids et aux variations brusques de température y fait aussi beaucoup.

livrées de bonne heure à des travaux au-dessus de leur âge, je ne pus que placer la cause de cette fâcheuse disposition dans la rigidité extraordinaire des fibres. Cette même rigidité y entretient toujours quelques femmes dans la stérilité, et l'on m'en fit voir trois dans ce cas lors de mon passage; quoique cependant elle n'influât en rien sur la fécondité des autres, qui est, au contraire, très-grande, à en juger par la multitude d'enfans que je trouvai dans les rues.

Je termine cet article par quelques autres particularités de l'air de ce pays.

A Nice, les plaies de tête guérissent facilement; celles des jambes, au contraire, sont extrêmement opiniâtres.

Tous les ulcères, en général, y sont rebelles, et la gangrène les prend facilement.

Les écrouelles des Piémontais guérissent quelquefois; mais celles du pays ne guérissent jamais, ou que très-rarement.

La maladie vénérienne y est très-bénigne, et se guérit avec la plus grande facilité, à moins qu'elle ne soit très-invétérée.

Sur les migrations des phthisiques.

L'on cherche à s'étourdir sur les raisons qui rendent la phthisie pulmonaire si commune aujourd'hui, et l'on en accuse mille causes qui ne feraient certainement rien sur des hommes robustes. Les tristes Anglais portent avec eux le poison dans leurs colonies des Indes, dans les terres australes, et en accusent les variations d'un climat qui ne produit pourtant point de phthisiques parmi les aborigènes : ils ne veulent pas voir que c'est un mal constitutionnel, le produit de l'efféminâtion, la malheureuse compensation du haut degré de civilisation auquel nous sommes parvenus. A Calcuta, vous disent-ils, dans les Recherches asiatiques, les dames périssent de la poitrine, parce que les matinées et les soirées y sont froides et humides. Dans la capitale de la Nouvelle-Galles du sud, à Sydney, dont l'air est si tempéré qu'un enthousiaste a donné à cette colonie le nom de *Montpellier du monde*, « les affections pulmonaires sont « très-ordinaires chez les jeunes gens des deux sexes ; « elles sont sans doute causées par la variation trop sou- « daine de la température : le changement d'air offre aux « personnes nées dans le pays la seule chance de guérison « possible, tandis que les étrangers, attaqués de la même « maladie, éprouvent un soulagement presque instantané à « leur arrivée dans la colonie.» (Descript. hist., statistiq. et polit. de la colonie de la Nouvelle-Galles du sud, publiée à Londres, en 1819, par *W. C. Wenworth*, en extrait dans les Nouvelles annales des voyages, tom. 5, pag. 183.)

Tel est donc le remède des Anglais : courir le monde et ne pas rester long-temps à la même place; se faire au moins illusion sur le lieu où l'on finira : et voilà pourquoi on en rencontre partout, et sur terre et sur mer. A dire vrai, les anciens avaient déjà recommandé les longs voyages dans les maladies de consomption, mais sans se livrer à l'esprit de critique. Il faut dire aussi que l'observation nous démontre que les phthisiques ne sont jamais bien dans le même endroit, que leur imagination inquiète leur présente l'idée du

rétablissement dans un autre pays, et que la plupart meurent en formant des projets de voyage. Je dois même convenir en avoir fait voyager plusieurs en poste avec beaucoup de succès : l'esprit se soutient pendant cette attente d'un bien-être futur et semble exercer un empire temporaire sur la mort. Les médecins ne doivent donc pas négliger cet instinct; mais il faut voir vers quel point plus propice il convient de le diriger, quel est le lieu de retard pour l'heure dernière.

Après les observations que M. *Lænnec* a insérées dans son beau travail sur les maladies de poitrine, je n'oserai plus dire que les tubercules du poumon soient absolument incurables, quoique je n'aie jamais eu le bonheur de les guérir ; mais on conviendra du moins que ces chances de guérison sont extrêmement rares, principalement parce que cette maladie est ordinairement constitutionnelle et l'effet d'une diathèse. Quoi qu'il en soit, une bonne hygiène étant la partie principale de tout traitement, et la fonte des tubercules étant ce qui conduit les phthisiques au tombeau, il me semble rationnel d'examiner d'abord dans laquelle de ces deux températures, chaude ou modérément froide, cette fonte se fera plus rapidement; et ce qui se passe à Nice, est une preuve que c'est dans le premier cas, et qu'il doit y avoir plus de chance de prolongement dans un climat plus tempéré.

Il est bien à craindre que la routine n'ait son empire dans le choix des climats comme en tant d'autres choses. Il y a des poitrinaires là où l'on croirait ne devoir pas en trouver, et dans une quantité de lieux où il devrait y en avoir les habitans ne savent pas ce que c'est que des maux de poitrine : toutes les relations que j'ai lues sur Tombouctou et Hamessa, villes nègres de l'intérieur de l'Afrique, où il fait très-chaud et où il pleut très-rarement, portent que la toux et les douleurs de poitrine y sont les maladies les plus communes. Si nous consultons les constitutions morbifiques de l'Europe, nous trouverons aussi ces maladies plus communes dans les années très-chaudes : par exemple, l'état atmosphérique dans toute l'Europe fut extrêmement chaud

pendant l'été de 1807, à Paris et à Londres; durant les mois de Juin et Juillet la chaleur fut excessive avec des calmes de longue durée, et les affections catarrhales, la phthisie pulmonaire et, en général, les maladies de poitrine y furent extrêmement fréquentes et parurent en quelque sorte liées à cette élévation de température. N'y a-t-il par conséquent pas de l'imprudence à transporter dans un pays chaud un phthisique habitué à un climat plus tempéré ou même froid et humide?

Mais les malades, non plus que les médecins et gens du monde, ne raisonnent pas de cette manière : c'est la mode, la routine et l'habitude qui font règle ; et les premiers ne doivent pas être privés de la consolation d'espérer de se rétablir ou du moins de prolonger leur vie en quittant leur pays et en allant habiter un autre climat; du moins ils sont heureux de cet espoir pendant tout le voyage et durant les premiers jours de leur arrivée : telle est l'influence de cette idée, qu'ils se croient guéris, pour tomber ensuite dans un plus grand désespoir. Les choses étant ainsi, il faut au moins voir si la chaleur, sur laquelle on compte beaucoup, doit être cherchée sur les bords de la mer ou loin des influences de cet élément. Je crois avoir suffisamment résolu par la négative la première question, et l'on peut m'accorder quelque confiance, puisque j'ai long-temps exercé la médecine sur les bords de la mer. La ville d'Hyères, qui en est éloignée d'une lieue, pourrait, sous certains rapports, obtenir la préférence, et paraîtrait même être un peu plus chaude en hiver et moins exposée que celle de Nice aux variations brusques de la température. Ainsi que dans tous les climats où la chaleur favorise la transpiration, les habitans d'Hyères ne sont sujets ni à la goutte, ni au rhumatisme, ni à l'asthme, et les étrangers qui sont attaqués de ces maladies et qui viennent y passer l'hiver, sont presque sûrs, de même que sur le littoral des Alpes maritimes, d'y éprouver un grand soulagement : l'absence des pluies et des brouillards, et l'exercice qu'on peut faire tous les jours, dans cette saison, au milieu d'une belle végétation,

rendent certainement ce séjour très-recommandable. D'une autre part, le voisinage des marais, des étangs, des salines, la mal-propreté des rues, dont plusieurs sont remplies de fumier, et l'absence d'une quantité assez considérable d'éau potable, présentent de graves inconvéniens, malgré la salubrité de la saison. Puis, l'auteur de l'Essai sur cette ville, M. *Gensolen*, au lieu de nous dire si quelque phthisique y a guéri, se plaint, au contraire, que les étrangers y arrivent ordinairement dans un état désespéré et qu'ils y succombent sous des maladies de poitrine que l'on sait être essentiellement mortelles. Mais, comme on ne se déplace pas pour des maux encore légers, de là la conclusion que les phthisiques ne sont pas plus heureux à Hyères qu'à Nice. Le sont-ils plus en Toscane, à Pise, par exemple? Du moins, en y allant, ils ont espéré plus long-temps.

Malheureusement, le climat de cette jolie ville est très-variable et sujet à des vents violens; il est même plus froid que celui de Nice pendant les six mois de mauvaise saison, en sorte qu'il ne convient pas non plus aux phthisiques. M. le docteur *James Clark*, que j'ai eu le plaisir de voir à Strasbourg, à l'occasion du voyage qu'il a entrepris exprès pour la recherche de la résidence la plus convenable à ses malheureux compatriotes dans le midi de l'Europe, et qui a publié là-dessus un très-bon mémoire (*Medical notes on climate*, etc., Lond. 1820), a trouvé que Rome l'emporte sur les autres villes par la douceur et la température de l'air qui y règnent en hiver et au printemps, et il penche fortement à regarder ce climat comme préférable à tout autre pour les phthisiques; mais je me permettrai de remarquer que cet air a aussi l'inconvénient de favoriser les maladies de nerfs, très-fréquentes à Rome, et qui assiégent assez souvent les phthisiques, surtout les femmes.

Toutes les contrées maritimes présentent au surplus les mêmes dangers pour ceux qui ont la poitrine délicate, dans les quatre parties du monde, très-vraisemblablement à cause du gaz acide muriatique dont l'atmosphère de ces lieux est imprégnée. « Dans les lieux voisins de la mer,

« le long des côtes de la Manche, dit M. *Trannoy*, dans « sa Topographie médicale déjà citée, règnent des affec- « tions catarrhales et la phthisie pulmonaire aiguë, par « rapport aux brouillards, qui contiennent toujours du gaz « acide muriatique. » (Traité élémentaire des maladies épidémiques, pag. 81, 82.) Peut-être pourrait-on en induire la raison pour laquelle, à l'opposé de ce rivage, l'on se plaint si fort de la fréquence de cette maladie. Mais en ce cas, ne serait-il pas contre le bon sens de fuir la mer pour aller retrouver la mer ?

Les brouillards sont très-fréquens dans tous les lieux bas, humides et marécageux, le long des rivières et des étangs, et surtout dans les saisons et dans les climats froids. Ils sont habituels en Alsace, depuis la fin d'Octobre jusqu'au mois de Mars : de quelque côté qu'on pénètre alors dans cette vallée, depuis huit heures du matin jusqu'à midi, le brouillard cache tout ; on ne découvre rien. Souvent il en est de même après midi. Ces météores viennent du Rhin et de l'Ill, et sont la plupart du temps simplement humides : ils occasionnent des ophtalmies séreuses ; des affections catarrhales des membranes des fosses nasales et des bronches ; des diarrhées, des coliques, des catarrhes de la vessie et de l'utérus : ce sont là des maux dont j'éprouve moi-même le plus grand nombre tous les hivers, depuis que j'habite ce pays. Les brouillards simplement humides sont donc une occasion prochaine de la phthisie catarrhale, et ceux qui ont les organes de la respiration très-susceptibles ne doivent donc pas habiter les lieux où il y en a ; mais cette phthisie ne s'y montre pas, ou du moins ne s'y montre que très-rarement d'une manière aiguë, parce que les brouillards ne tiennent pas en dissolution un fluide très-irritant.

Où les poitrinaires devraient-ils donc se réfugier pour vivre un peu plus long-temps ? J'ai parcouru dernièrement la Haute-Bourgogne, pays crayeux, ouvert, sec et très-exposé aux vents du nord : j'y ai interrogé les médecins des hôpitaux, et ils m'ont dit que les maladies de poitrine y emportaient le cinquième des habitans. Ce ne sont, par

conséquent, ni les pays maritimes, ni les pays chauds, ni les pays froids, ni les pays trop secs, ni les pays humides, ni les expositions sujettes aux grands vents, ni celles où règnent des brouillards, qui conviennent dans la consomption. Je suis loin d'avoir sur le choix d'un lieu une expérience suffisante; mais je suis porté à croire, par le bien-être que j'y ai éprouvé moi-même, qu'une gorge de montagnes, un vallon garanti des vents violens, orné d'une brillante verdure et de quelques bouquets de pins, visité chaque jour par un beau soleil et habité par de nombreux troupeaux, est l'endroit où l'on respire le plus à son aise, et où, avec la paix de l'ame, s'exécutent mollement, à notre insçu et avec facilité, les diverses fonctions auxquelles se rattache le principe de la vie.

ARTICLE III.

Maladies accidentelles, et système de fonctions par lequel on meurt le plus communément aux Alpes maritimes.

Les principales maladies accidentelles sont les fièvres contagieuses-épidémiques, la petite vérole; les fièvres putrides, gastriques et vermineuses; les affections inflammatoires; les fièvres catarrhales-exanthématiques; les fièvres chaudes-bilieuses (*causus* des anciens)[1]; les flux intestinaux.

[1] Comme mon livre sera vraisemblablement lu par les gens du monde autant que par les médecins, j'ai dû me servir des noms anciens dans la désignation des fièvres; autrement, pour être compris des premiers et les mettre au fait (ce qui

Il est à croire que la population des Alpes maritimes s'est renouvelée plusieurs fois par le mélange des peuples voisins, à en juger par la quantité de pestes et d'épidémies que ce pays a éprouvées, et par le peu de progrès que j'ai trouvé qu'y

---

peut-être leur importe fort peu), j'eusse dû leur apprendre que les mots fièvre inflammatoire, fièvre bilieuse, fièvre maligne, putride, pestilentielle, etc., avaient été remplacés par ceux de fièvre angéioténique, méningo-gastrique, adynamique, ataxique, etc., lesquels, à leur tour, ont été supplantés par ceux d'*artérite*, d'*encéphalite*, de *gastro-entérite*, etc. J'eusse dû les instruire que même cette fièvre que le vulgaire redoute tant, n'est qu'un être de raison qui n'a jamais rien d'essentiel, mais qui n'est qu'un symptôme, et un symptôme si peu digne de l'attention de nos savans modernes, que je viens de voir une dissertation inaugurale sur la *péritonite* où il n'en est pas même question. Il aurait encore fallu les initier dans le secret qu'il n'y a plus de contagions, mais seulement des *infections*, et que les mesures publiques contre la peste, la fièvre jaune, les fièvres des camps, des prisons, etc., ne sont qu'une continuation du radotage *des vieilles têtes à perruque*, comme j'ai l'honneur d'être appelé quelquefois par un ou plusieurs de mes confrères; mais surtout il m'eût fallu parler ensuite des concessions que les chefs de parti se font de temps à autre, et d'autres choses très-savantes et tout aussi utiles, dont nous gratifient périodiquement les écrivains en médecine. L'on m'accordera que ce sont là des secrets qui ne doivent pas sortir de la famille, et qu'il ne faut lâcher aux profanes que des vieux termes, d'autant plus que, comme nous revenons de bien loin sur tant d'autres choses., ces vieux termes pourraient bien aussi reprendre à leur tour leur ancienne valeur.

avait fait l'hygiène publique. Les registres anciens et l'historien de Sospello nous apprennent que, du sixième siècle jusqu'en l'an 1722, époque de la dernière peste de Marseille, ce mal affreux a désolé trente-cinq fois ces Alpes, étendant ses ravages partout et y faisant quelquefois un séjour de plusieurs années. Il est vraisemblable que, dans les anciens temps, on a souvent compris sous le nom de *pestes* des fièvres suscitées par des contagions d'Europe; car, autrement, le pays eût été totalement désert: mais, d'une autre part, quoique moins meurtriers que la véritable peste, ces *typhus* ont dû emporter beaucoup de monde chez un peuple grossier qui, dans l'épidémie de 1799, a encore employé, dans l'espérance de s'en préserver, les moyens reconnus les plus efficaces pour propager la maladie (des réunions en foule dans les églises, des processions, etc.).

Comme pays maritime, le comté de Nice est exposé à contracter la peste et la fièvre jaune; et, comme pays frontière, il est le théâtre de toutes les guerres qui ont pour but la possession de l'Italie, et il est exposé, par conséquent, à être infecté par

les fièvres contagieuses qui règnent toujours plus ou moins au milieu des camps et des hôpitaux. Tel a été trois fois son sort dans le dernier siècle : en 1735, où la maladie enleva à la ville de Nice 3000 habitans, et fit des dégâts immenses dans le reste du pays; en 1793 et en 1799, épidémies dans lesquelles j'ai servi, et dont la première m'a atteint. Celle de 1793 (an III), qui fit périr beaucoup de soldats dans les hôpitaux, fut cependant moins meurtrière dans la ville que dans les villages de la montagne où l'armée française séjournait : Saint-Etienne, et plusieurs communes des chaînes des cols de Pal, de Fenestre et de Raous, où la maladie se maintint pendant trois ans, en virent diminuer considérablement leur population. Celle de 1799 (an VIII) exerça particulièrement ses ravages à Nice et dans un cordon de treize à quatorze lieues, c'est-à-dire partout où l'armée française, repoussée de l'Italie et battant en retraite, prenait des positions. Des mesures de salubrité prises dans la ville de Nice et les principaux lieux, en avaient fait disparaître les traces dès les premiers mois de 1800; mais elles se sont encore offertes à mes yeux dans plu-

sieurs hameaux de la montagne, en 1802.

Cette longue durée de la contagion est facile à expliquer. Le pauvre habitant de la campagne, mal-propre et ignorant de sa nature, non-seulement ne détruit pas les vêtemens de laine et autres qui ont été à l'usage des décédés; mais encore il ne les lave pas avant de s'en servir. Une famille entière n'a souvent qu'une ou deux couvertures et un seul lit pour son usage; on couche, la nuit d'après, sur le même grabat et dans le même linge dans lequel un malade a expiré la nuit précédente; les enfans se revêtent immédiatement des habits du père; on s'assemble dans les églises, dans les maisons, dans les lieux publics, avec ces habits infectés; enfin, on ne fait rien pour circonscrire la contagion, et l'on fait tout pour la répandre. De là vient qu'elle ne s'arrête que lorsqu'elle n'a plus d'alimens, ou que sa puissance est épuisée; car, enfin, il faut croire que l'activité des virus a son terme : autrement, chez des peuples mal-propres et sans précaution, elle agirait jusqu'à ce qu'elle eût moissonné la population entière. Il faut convenir aussi que, par suite d'une disposition

encore assez obscure, certains virus n'attaquent que des constitutions données : ainsi, dans les épidémies dont je parle, plusieurs villages ayant perdu les hommes les plus robustes, la maladie s'est calmée.

Un médecin doit s'arrêter à cette prédilection des typhus d'Europe, et même de celui du Levant, pour les constitutions fortes. J'en ai vu quatre exemples dans ma vie : deux fois à Nice, une fois à Marseille, lors du siége de Toulon, et la quatrième à Strasbourg, lors du blocus de 1813 à 1814; chaque fois c'étaient les sujets les plus robustes qui étaient attaqués de préférence et qui périssaient. Ce fut sans doute cette observation qui, au milieu de l'engouement général où l'on était pour les excitans, fit proclamer la saignée, dans ces derniers temps, par quelques praticiens, comme le meilleur remède à opposer à la fièvre nerveuse des camps : autre extrême, tout aussi dangereux lorsqu'il est trop généralisé, mais qui n'est pas dénué de quelque fondement.

J'ai appelé ces maladies *contagieuses-épidémiques*, et non pas simplement *épidémies*, parce qu'effectivement elles n'ont été occa-

sionées que par la contagion : le climat de ces contrées est, comme nous l'avons déjà fait remarquer, généralement salubre et peu propre à engendrer par lui-même de ces graves pandémies; du moins, je n'en ai aucune notion. De là découle la nécessité de bons réglemens sanitaires pour prévenir la contagion, et pour la circonscrire lorsqu'on n'a pu empêcher son invasion. Leur position géographique et militaire y rend plus que partout ailleurs indispensable l'établissement d'un magistrat de santé permanent, pourvu de lumières et de moyens suffisans pour n'être pas réduit à n'opérer le bien qu'à demi.

Je place de suite la *petite vérole* après ces maladies, parce que, lorsqu'elle paraît dans quelque commune, elle y fait de grands ravages, par une conséquence de tout ce qui a déjà été dit. Elle régna, en 1801, à *Contes*, où elle emporta le quart des enfans; en 1802, à *Peglion*, où, sur soixante-dix variolés, il en périt vingt-quatre; à Lantosca, où elle fut plus meurtrière encore, puisque sur cent enfans il en mourut quarante-cinq, etc. En général, la perte la plus modérée qu'on ait ja-

mais éprouvée avec cette cruelle maladie, a été de six pour cent. D'après les rapports que j'ai obtenus, tant dans les régions froides que dans les régions chaudes, la variole aurait été constamment beaucoup plus bénigne dans ces dernières que dans les premières; et, effectivement, à Peglia, par exemple, commune bâtie sur des rochers arides, continuellement échauffés des rayons solaires, sur trois cents enfans variolés, en 1801, il n'en est mort que quatorze, proportion qu'on considère comme extrêmement favorable.

Il faut visiter, dans ce pays, les recoins rarement fréquentés des étrangers, pour dissiper tous les doutes qu'on pourrait encore avoir sur la question, *si la petite vérole est une maladie par laquelle l'espèce humaine doive nécessairement passer;* on y trouvera des exemples multipliés de très-longues vies qui en ont été exemptes. A *Riemplas*, pauvre et petit village de 200 ames, sur une montagne entre le Val de Blora et la Tinée, « aucun vieillard, me ré-« pondirent le curé et les notables réunis en « assemblée, ne se ressouvenait de la petite « vérole, quand un natif du lieu, habitant

« en Provence, l'y apporta en 1793, en « venant visiter son pays, qu'il n'avait vu « depuis long-temps : il tombe malade, il est « couvert de boutons, il meurt, et la con- « tagion se propage avant que les habitans « eussent reconnu la nature de la mala- « die ; » et les registres que j'avais sous les yeux font foi de ce qu'on me dit. A *Rora*, où la maladie régna en 1801 et où elle moissonna trente enfans, on ne l'avait pas vue depuis vingt ans. A *Robion*, personne ne se rappelait plus l'époque où elle avait paru dans la commune : chose bien étonnante, puisqu'on n'était qu'à une lieue de *Rora;* mais la maladie y avait régné en hiver, saison où les neiges gênent la communication. A Beuil, le curé et les principaux habitans me firent le calcul, d'après les époques qu'il me citaient, qu'elle n'aurait paru que de quinze en quinze ans, et toujours apportée par des bergers de Provence ; m'affirmant au surplus que la plus grande partie de la population mourait sans l'avoir eue. Dans plusieurs autres communes plus reculées vers le nord, on ne se ressouvenait pas de l'avoir vue. Dans la vallée de la Nervia, les villages qui ont le plus

de relations avec les Gênois, en étaient affligés de temps à autre; mais les plus reculés n'en avaient pas eu connaissance depuis dix ans. Ces faits prouvent évidemment que, pour les peuplades isolées, la petite vérole est purement accidentelle, comme elle le fut la première fois chez les habitans du nouveau monde.

Les fièvres putrides des premières voies (*gastriques*) sont très-communes toutes les années dans les vallées, soit du nord, soit du midi; elles s'accompagnent presque toujours de beaucoup de vers, surtout dans les lieux où l'on fait une grande consommation de figues sèches. L'impureté des premières voies produit différens symptômes qui simulent parfois l'inflammation, mais qui disparaissent facilement par l'usage des purgatifs. Au contraire, par la saignée, la fièvre passe à l'état de putride des secondes voies (*adynamique*); et elle y passe même assez souvent, sans pourtant s'accompagner d'aucun caractère contagieux.

On voulait me persuader dans plusieurs communes que ces maladies avaient une période déterminée, et qu'elles tenaient à l'air; mais je fis voir qu'elles dépendaient abso-

lument de la mauvaise nourriture : en effet, 1.° elles ne commencent à se manifester que dans la saison de l'été, à l'époque où le peuple a déjà épuisé toutes ses provisions; 2.° en remontant aux années où elles ont paru épidémiques, on voit que c'étaient celles des mauvaises récoltes, ou de tout autre accident qui, amenant la misère, avait forcé les habitans à se contenter d'une mauvaise nourriture et à se passer de vin; 3.° enfin, il est généralement reconnu que les familles aisées en sont ordinairement exemptes.

Ces fièvres sont remplacées, dans tous les lieux secs et élevés, par l'inflammation de quelque viscère, et la pleurésie est, de toutes, la plus fréquente : elle est terrible dans les communes qui se rapprochent des grandes Alpes et qui sont perchées sur des hauteurs; elle l'est moins dans les plaines des vallées, moins encore dans les régions chaudes ou tempérées; et sur la côte maritime, à Menton, en particulier, il semble que c'est moins une phlegmasie (*punctum irritatum*) qu'une erreur de lieu par suite de la raréfaction du sang. Dans la même température vous trouverez encore des va-

riétés de résistance, suivant que votre pleurétique habitera la cime de ces collines, ou le vallon qui est à leur pied. Ainsi, c'est l'opinion unanime de tous les gens de l'art de la contrée, que, s'il faut trois saignées pour résoudre une pleurésie d'un habitant de Perinaldo, Sainte-Agnès, Castelar, Castiglion, etc., il n'en faut qu'une pour les habitans de Menton, Dolce-Aqua, Isola-Buona, Apricale, Roquetta, Sospello, etc. : tant est grande la différence d'action et de réaction de la fibre animée dans les lieux élevés, et de celle des habitans des lieux bas, dans les régions froides et dans les régions chaudes.

Les fièvres catarrhales exanthématiques sont ici assez fréquentes en printemps; mais elles y sont toujours bénignes. J'ai vu, sur la fin de l'hiver de 1802, la scarlatine presque générale à Nice, tant chez les adultes que chez les enfans, sans être accompagnée ou suivie d'aucun de ces mauvais symptômes qui en font une maladie grave dans les pays froids. Le croup est dans ce pays une maladie inconnue.

En échange, dans toutes les communes plaquées contre ces rochers arides, tournés

vers le midi, la fièvre ardente-bilieuse, continue ou rémittente, se montre avec tout l'appareil décrit par le vieillard de Cos, et qui, dans les régions plus froides de l'Europe, n'est connu que dans les livres. Du moment que vous apercevez le malade, vous jugez son mal à sa peau jaune, à ses yeux étincelans, à l'exaltation de ses idées, à l'inquiétude de ses membres, à ses plaintes répétées du feu qui le consume. Avant d'avoir touché l'artère, vous avez déjà ressenti cette chaleur âcre qui ne ressemble à aucune autre chaleur. Des délayans acidules que vous avez sous la main, et un émétique, font tout rentrer dans l'état de santé.

Cette action puissante de la chaleur sur les viscères et les sucs digestifs, chez des hommes d'un tempérament bilieux, rend en même temps très-fréquens les flux intestinaux et le *cholera-morbus* sur la fin de l'été et en automne. J'ai vu cette dernière maladie très-commune à Nice et dans les villages environnans, en 1802, et l'opium, employé par mes conseils, a produit un très-grand bien chez plusieurs malades, tandis que le *cholera* empirait par les anciennes méthodes. Il faut que j'ajoute,

pour justifier l'emploi, presque bannal, que j'ai fait de l'opium dans cette maladie, qu'on se fera difficilement une idée de la grande irritabilité du tube intestinal des habitans de ces régions chaudes et sèches, ce qui les rend extrêmement sujets aux coliques venteuses; aussi sont-ils facilement purgés avec des médicamens qui, pour la qualité et la quantité, seraient entièrement inertes chez l'habitant des régions froides des mêmes Alpes.

Nous avons vu précédemment que l'époque des grandes chaleurs est celle de la plus grande mortalité, et nous avons dû rechercher d'où cela provenait : or, nous avons cru trouver que la tendance des maladies dans les régions méridionales de ces Alpes est dirigée vers le système respiratoire, et que ce sont les poumons qui finissent toujours par s'engorger et par faire périr les malades. Indépendamment des symptômes observés sur le vivant, l'autopsie cadavérique laisse voir dans ce climat, plus souvent qu'ailleurs, les poumons non enflammés, mais injectés de sang et hépatisés. On ne peut se refuser à considérer cette détermination si fréquente comme un effet

de la raréfaction du sang, qui produit une pléthore *ad vasa*, tandis que les forces, épuisées par des sueurs continuelles, sont insuffisantes pour la réaction nécessaire à la libre circulation pulmonaire. Ainsi, cette même chaleur qui est le principe de la longévité, lorsqu'elle est modérée ou que les vaisseaux non encore affaiblis peuvent lutter contre ses effets, est aussi le principe de la destruction, quand elle est excessive, ou que quelque disposition maladive ne permet plus de résister à son action. Si, lorsque cette tendance s'est exercée (ce qu'on reconnaît par un sentiment de plénitude et de gêne à la poitrine, et par une faiblesse inusitée), on ne meurt pas en été, ce sera immanquablement en automne, quand les matinées et les soirées commenceront à être fraîches; car, la rétrocession de la transpiration augmentera l'engorgement, et la nature aura encore moins de forces à lui opposer.

Comparaison du climat et des maladies des Alpes maritimes avec celles de la basse Alsace.

Parlons maintenant en peu de mots des vices de conformation et des maladies, endémiques et autres, du pays que j'habite actuellement, froid et humide pendant huit à neuf

mois de l'année, où la pluie et les brouillards sont très-fréquens, où les vents de sud et de nord-est sont prédominans; où le thermomètre descend assez souvent, en hiver, à 10, 11, 12, 13, 14 degrés sous glace, monte quelquefois, en Juillet et Août, jusqu'à 28, et où la moyenne de hauteur du baromètre est de 27 pouces 9 lignes; contrée d'ailleurs arrosée par plusieurs rivières considérables, et qui n'est malheureusement pas sans eaux stagnantes. Ces sortes de comparaisons sont très-utiles, à mon avis, pour faire reconnaître la cause et la nature des maladies, et par conséquent pour les prévenir, quand les moyens sont dans la puissance des médecins.

On a bien voulu me communiquer, à la préfecture, le tableau des maladies qui ont été reconnues dans les opérations du conseil de révision du département du Bas-Rhin, faites au mois de Juin de cette année 1820, pour la levée de la classe de 1819, d'après la visite faite par les médecins sur 1234 hommes; ce sont les suivantes:

Hernies	36
Varicocèles	37
Goîtres	110
Ulcères	25
Faiblesse de constitution	148
Maladies organiques du cœur	7
Ophtalmies	27
Idiotisme	10
Épilepsie	7
Scrofuleux	66
Incontinence d'urine	2
Chute du rectum	1
Teigneux	6
Difformités diverses	126
Sourds	12
Muets	7
Bègues	8
Borgnes	4
Pieds-plats	22
Perte de doigts	8
Manchots	2
Invalides	671

Il en résulte que, sur ces 1234 hommes âgés de vingt ans, faisant partie du recrutement, 671 ont été reconnus invalides, et 563 seulement exempts d'infirmités. Or, sur 439,275 individus qui forment la population du Bas-Rhin, et dont la population de vingt ans, qui a concouru au tirage, était de 4,701, ces 661 infirmes formant près du sixième de cette population conscriptionnaire, on peut juger, par une règle de proportion sur les autres âges et sur l'autre sexe, combien doit être grand le nombre des maladies et des difformités parmi les habitans du département, et combien sa position le rend plus insalubre que celle des Alpes maritimes; ce qui est surtout remarquable pour les cantons sis le long du Rhin, où les difformités osseuses, le goître et les scrofules, sont le plus multipliés.

Un des premiers et des principaux effets de la constitution froide et humide de l'air de ce pays, c'est la disposition au rhumatisme et aux affections catarrhales : nulle part je n'ai observé une aussi grande fréquence de maladies arthritiques, de déviations de la matière osseuse, et par conséquent autant de rachitiques et d'individus difformes. Nous conservons dans le cabinet de la Faculté un grand nombre d'ossifications du système artériel et même veineux, dont plusieurs ont été recueillies sur des individus de l'âge de 30 à 40 ans. Les affections anévrismatiques et les palpitations sont bien plus communes ici que dans le Midi, et ma pratique m'a appris qu'en les traitant on doit toujours avoir égard au rhumatisme; car j'en ai soulagé et guéri plusieurs par l'application des exutoires et un régime de vie conforme à cette indication. L'épilepsie, les convulsions, la manie et autres névroses, ainsi que les névralgies de tout genre, sont pareillement communes. Il en est de même du goître, des scrofules et des fièvres intermittentes, qu'on peut regarder comme endémiques. Mais, pour ne pas dépasser les bornes d'une simple note sur un sujet que je traiterai peut-être *ex professo*, je vais me contenter de transcrire le tableau suivant de la mortalité résultant de quelques maladies des habitans de la ville de Strasbourg, calculée par année sur une période de dix ans, c'est-à-dire

depuis 1806 jusqu'à 1815 inclusivement, inséré dans l'ouvrage, cité ci-dessus, de M. *Graffenauer.*

Angines	30 morts.
Apoplexies	782
Asthmes	818
Convulsions chez les enfans	5380
Coqueluches	214
Couches (suites de)	194
Croups (depuis 1812)	51
Dyssenterie et diarrhée	505
Fièvres bilieuses	141
Fièvres catarrhales et fluxions de poitrine	867
Fièvres lentes, hectiques	1858
Fièvres putrides, nerveuses, pétéchiales et typhus	1501
Fièvres scarlatines	298
Gales rentrées	42
Goutte	32
Hémoptysie	59
Hydropisies	1077
Hydrocéphales	42
Manies	35
Marasme sénile	1465
Petites véroles	441
Phthisies	1349
Pleurésies	72
Rougeoles	327
Suicides (sans les noyés)	22
Morts	17,602

Ce tableau, que la vérification des décès, instituée dans cette ville, permet de faire annuellement, et dans lequel tous les genres de mort ne sont pas spécifiés, donne une idée des effets de la constitution froide et humide de ce pays, comparés avec ceux de la constitution chaude et sèche de la partie méridionale des Alpes maritimes.

J'ajouterai que les plaies de jambes guérissent ici tout aussi difficilement qu'à Nice; et comme je trouve, dans la notice rapportée précédemment sur l'insalubrité du mont

Saint-Bernard, que ces plaies y éprouvent la même difficulté, ce qu'on attribue là à la trop grande légèreté de l'air, j'en déduis que la difficulté de guérir ces plaies est indépendante du plus ou moins de hauteur de la colonne atmosphérique.

L'on vient de voir dans ce tableau des maladies et dans la notice précédente sur les phthisiques, que l'on est exposé ici, comme dans les Alpes maritimes, à un grand nombre de fièvres catarrhales, gastriques, adynamiques et ataxiques; aux flux intestinaux, et à plusieurs autres maladies absolument les mêmes, occasionées, soit par des erreurs de régime, soit par la constitution épidémique, soit par la contagion; et, certes, cette dernière, dans les temps de guerre, n'est pas moins favorisée ici qu'à Nice par la fréquence des typhus, l'Alsace étant province frontière comme le sont les Alpes maritimes. Il y a pourtant plusieurs différences produites par la diversité du climat, et qu'il est bon de faire remarquer. 1.° Le caractère inflammatoire est moins souvent prononcé ici dans les maladies, et l'on n'y observe pas ces fièvres chaudes, le *causus* des anciens, si fréquentes dans le Midi. 2.° Le tube intestinal est beaucoup moins irritable, soit à cause de la grande quantité d'alimens qui le distendent sans cesse, soit par celle de l'humidité de l'air, soit enfin par l'abus journalier du tabac, de la bière et des liqueurs alcooliques, en sorte qu'on est forcé de recourir parfois à des doses plus élevées et plus fréquemment répétées de purgatifs et autres médicamens énergiques. 3.° L'on est sujet, dans le département du Bas-Rhin, à un exanthème particulier que je n'avais pas vu dans les Alpes maritimes, ni dans le midi de la France, observé, comme l'on sait, par *Allioni* dans quelques vallées du Piémont, et décrit de nouveau par *Burserius*, pour celles de la Lombardie, *la miliaire :* exanthème souvent très-insidieux, et qui a pour caractères spécifiques de s'annoncer par une pesanteur au creux de l'estomac; une douleur obtuse, gravative, à la poitrine; par des douleurs comme rhumatismales dans les muscles, surtout des extrémités; une plus ou moins grande prostration; des frissons suivis de chaleur, d'un prurit très-incommode, puis de sueurs abondantes, d'une fétidité

particulière, accescente et assez semblable à celle de la paille pourrie, au milieu desquelles se fait, le troisième ou le quatrième jour, l'éruption miliaire, d'abord sur les côtés du cou, puis sur la poitrine, et successivement de haut en bas, de manière que le corps en est couvert, avec un grand soulagement pour le malade. Trois à quatre jours après leur apparition, ces vésicules miliaires crèvent, et la desquamation commence, pendant laquelle les malades sont exposés aux mêmes chances de récidive que durant la variole, la rougeole, la scarlatine et les autres exanthèmes.

La fièvre miliaire a été observée en Alsace et décrite par *J. G. Saltzmann*, en 1734 et 1735; puis, en 1812, par MM. les docteurs *Schahl* et *Hessert*, qui en observèrent une épidémie à Rosheim, en Avril et Mai de cette année. J'avoue que jusqu'ici, malgré tout ce que j'avais lu de cette éruption et tout ce que j'avais eu occasion d'en observer, je l'avais toujours regardée comme purement symptomatique; mais, ayant été appelé à Dorlisheim, le 22 Juillet 1820, par invitation de l'autorité supérieure, pour prendre connaissance d'une épidémie qui y régnait, et ayant examiné moi-même avec attention tous les phénomènes de cet exanthème, dont plusieurs habitans du lieu avaient déjà été attaqués cinq à six fois, j'y reconnus la miliaire, que je ne puis plus maintenant regarder que comme une maladie *sui generis*, quelquefois essentielle, et qui mérite une attention toute particulière. Du reste, ayant fait tous mes efforts, au milieu d'un grand nombre d'erreurs ou de préjugés, pour en découvrir la cause éloignée, je n'ai pu en voir d'autre que la chaleur humide, les eaux croupissantes, la saleté des maisons et de leurs habitans, en même temps que le régime échauffant auquel ils sont livrés en général, tant en santé que dans leurs moindres indispositions.

De plus, cette éruption se mêle, dans ce pays, à toutes les autres, à la petite vérole, à la rougeole et à la scarlatine; et on ne l'observe pas moins durant le règne des fièvres d'accès qui, dans les constitutions chaudes et humides de l'air, accompagnent les diverses maladies éruptives: c'est ce que je viens encore de remarquer dans une épi-

démie de scarlatine que j'ai été chargé d'aller examiner à Benfeld (Janvier et Février 1821).

Ainsi, si nous ne nous laissons pas trop entraîner par le merveilleux ni par des considérations isolées, nous trouverons que dans tous les pays les mêmes causes produisent les mêmes effets, à quelques différences près qui dépendent de la nature des alimens et des humeurs propres à chaque peuple. Les vallées humides et chaudes du Piémont et de la Basse-Alsace produisent l'exanthème miliaire; celles des Alpes maritimes, etc., l'exanthème psorique ou *mal salso;* celles du Mantouan et du Véronais, l'exanthème pétéchial (*morbus puncticularis*); celles de la Hongrie, l'exanthème pourpré; celle du Nil, l'exanthème pestilentiel; et je mourrai convaincu que ces maladies, qu'on doit regarder comme endémiques, disparaîtraient, que la médecine pourrait en triompher, que tous les pays pourraient être assainis, si les hommes le voulaient bien, et si les divers gouvernemens se déterminaient à seconder les efforts des médecins et des philanthropes.

Voilà quels seraient, avec quelques autres bienfaits, les véritables triomphes d'une raison éclairée par l'expérience: mais, ô douleur pour une ame brûlant de l'amour de l'humanité! nous ne manquons pas de livres, de bons livres, et ceux qui ont le pouvoir en main, ne les lisent pas; nous ne manquons pas de lois, de bonnes lois, et elles sont la plupart sans exécution. Pour ne citer qu'un fait, je dirai que la loi sur la translation des cimetières loin du centre des communes n'est pas encore exécutée partout: que j'ai vu, il n'y a pas long-temps, au milieu d'un gros bourg, un cimetière à côté duquel était une fontaine publique dont les tuyaux passent sous les débris des morts; d'autres cimetières, entourant des églises plus basses de trois pieds que le sol de ceux-là, dont l'humide des cadavres filtre à travers les murs et y fait pousser des champignons, etc. A Strasbourg même un cloaque infecte baigne les murs des deux hôpitaux, et un canal reçoit, au milieu de la ville, les débris de la petite boucherie, lesquels en corrompent l'eau toujours stagnante dans les chaleurs de l'été. Mais à

quoi bon répéter ce que tout le monde sait, et ce qu'on regrette de n'avoir pas corrigé, alors seulement que de grandes calamités viennent frapper avec le peuple des magistrats trop insoucians !

ARTICLE IV.

De la médecine usitée dans les Alpes maritimes.

Quoique j'aie compté dans ce pays quarante-quatre médecins et quatre-vingts chirurgiens, sans parler d'une nuée d'empiriques sans titres et sans capacité, j'ai trouvé qu'excepté dans les villes de Nice, Villefranche, Menton et Sospello, le peuple appelle rarement la médecine à son secours. Partout l'on me disait que les jours de l'homme étaient comptés, et qu'il n'en serait ni plus ni moins ; d'ailleurs, on y est hors d'état, dans bien des endroits, de payer des médecins.

Dans plusieurs villages des montagnes au pied des grandes Alpes, l'on se traite généralement soi-même par des remèdes tirés du règne végétal. Comme les premiers travaux de l'homme, dans ces contrées, commencent par la profession de berger, et que

cette vie est très-favorable à la connaissance des plantes auxquelles la tradition a attribué quelque vertu, presque tous connaissent les plantes médicinales. Les guides qui m'accompagnaient pour me faire voir les mines et autres raretés, ne manquaient pas de me montrer les diverses plantes usitées dans leurs maladies, et la manière dont ils s'en servaient : leur description était bien souvent analogue à celle de nos matières médicales, et leur matière médicale est absolument aussi analogue à celle des habitans des Alpes de la Savoie et de la Suisse. La gratiole et le concombre sauvage pour se purger ; la véronique, la carline, le génepi, l'angélique et autres plantes chaudes, pour se faire suer ; la *solidago*, le plantain et autres, pour mettre sur leurs plaies : voilà, à peu de chose près, toute leur médecine. Les plantes chaudes, auxquelles on ajoute quelquefois le sang de bouquetin, sont surtout employées contre la pleurésie et autres maladies aiguës, et le plus souvent avec beaucoup de succès. Ainsi me l'a confirmé un vieux médecin que j'ai trouvé à Saint-Dalmas-le-Sauvage, son pays, et qui m'avoua que, depuis qua-

rante ans qu'il y était, il n'avait que très-rarement été appelé.

Je suis forcé de convenir qu'il y a bien un peu de la faute de ceux qui se mêlent de notre profession, si la plupart des peuples croient au fatalisme, et j'avoue même qu'il est souvent plus sûr, dans le doute et avec tant de mauvais médecins, de s'en fier à la nature. Cependant cette règle, poussée trop loin, n'est pas sans danger, et l'on a vu à l'article précédent que la pleurésie se change souvent en phthisie pulmonaire, lorsqu'elle a été négligée ou mal traitée; ce que j'ai vu pareillement arriver dans tous les pays de montagnes, où l'on se sert exclusivement de ces *faltranks* : il serait donc du devoir des gouvernemens de payer des officiers de santé instruits, pour résider dans les pays de montagnes.

Au demeurant, les méthodes médicatrices des gens de l'art de ce pays ne sont guères plus compliquées que celles des bergers de la montagne; elles consistent dans ces trois choses, purger, saigner, et diète absolue: la saignée est surtout en si grande vogue, que, comme les médecins ne savent que l'ordonner et ne la pratiquent pas, ce sont

les chirurgiens qui, en concurrence avec les rebouteurs pour les cas chirurgicaux, extrêmement rares, qui se présentent, sont presque les seuls en possession de la médecine interne. Heureux encore le peuple, s'ils savaient au moins manier à propos leurs deux grands chevaux de bataille, avec lesquels effectivement on peut déjà guérir un grand nombre de maladies !

La saignée fait dans ces contrées beaucoup de bien et beaucoup de mal; elle est ici, dans quelques circonstances, un vrai spécifique dont on ne peut se passer, et dans un grand nombre d'autres une préparation à l'administration d'autres remèdes. J'ai exposé précédemment la tendance qu'a le sang à la raréfaction et à se porter vers les organes respiratoires pour les engorger : or, dans ce cas, en ne la considérant même que comme un moyen de diminuer la masse du sang, et même lorsqu'il n'y a qu'une pléthore par expansion, je lui ai vu produire les meilleurs effets dans tous les âges de la vie, pourvu que les forces ne fussent pas détruites, mais simplement opprimées ; et je n'ai pas hésité à la conseiller, malgré de fortes oppositions,

à un vieillard de quatre-vingt-cinq ans, menacé de suffocation, et qui lui dut son prompt et entier rétablissement. En second lieu, eu égard à la grande irritabilité du tube intestinal, j'ai vu maintes fois que ni tisane, ni laxatifs, ni lavemens ne pouvaient passer si l'on ne faisait précéder la saignée, laquelle agissait dans ce cas comme un calmant immédiat et universel.

Ce que je viens de dire sur l'utilité de la saignée dans les Alpes maritimes, a été pleinement justifié, lorsque ce pays passa sous le régime français, par les fautes que commirent les médecins étrangers aux pays méridionaux, et par les maux qui résultèrent de l'introduction exclusive de la méthode excitante. Mille exemples ont prouvé qu'on ne renonce pas impunément à une expérience de plusieurs siècles, et que tous les raisonnemens ne sauraient balancer ce que demandent des fonctions lésées, ce que demande le climat à un art purement expérimental. C'est surtout dans la phthisie pulmonaire tuberculeuse que j'ai vu commettre les plus grandes fautes, principalement par les médecins anglais qui accompagnent les malades de cette na-

tion. Les médecins instruits ont fort bien reconnu à Nice, que, si l'on ne guérit pas cette maladie, du moins on en retarde la malheureuse terminaison en pratiquant de temps à autre de petites saignées du bras, en prescrivant une diète végétale, en donnant du petit-lait et des émulsions, en rafraîchissant l'air de la chambre des malades; enfin, en mettant en usage tout ce qui peut tempérer et entretenir la vie, sans l'user. Les médecins anglais, au contraire, arrivant avec le système, qui peut être bon chez eux, que les malades de consomption ont besoin de vivre dans une température élevée, faisaient faire grand feu dans leurs appartemens, sans ouvrir les fenêtres; prescrivaient un régime animal très-nourrissant; donnaient force extraits de bois de campêche, de quinquina et d'autres substances échauffantes, et, à la place des acides végétaux, employaient l'acide sulfurique, dans l'intention, disaient-ils, de consolider les ulcères. Qu'arrivait-il de là? Que leurs malades s'en allaient avec une rapidité extrême, et certainement ces messieurs n'ont pu rapporter dans leur patrie que des nécrologes.

Mais, d'une autre part, la saignée fait un très-grand mal, parce qu'on l'emploie indifféremment, en toute occasion, convaincu que le climat la demande, et comme si les maladies ne présentaient aucune autre indication, ou que la thérapeutique n'eût fait aucun progrès. Depuis la découverte de la saignée et des purgatifs, la plupart des médecins, du temps où j'étais à Nice, et tous les chirurgiens, croyaient manquer aux règles, s'ils ne commençaient par là un traitement : ni âge, ni sexe, ni tempérament, ni saison, ni nature du sol et de la maladie ne les arrêtait. Ils saignaient pour les fièvres d'accès, pour les obstructions qui en sont la suite, pour les hydropisies; dans les vallées humides, comme dans les lieux secs et élevés; dans un appauvrissement du sang faute de nourriture, comme dans la pléthore sanguine. On les voyait souvent, après avoir saigné et purgé plusieurs fois, ne savoir plus où diriger leur pensée, si ce n'était vers les thériaques, mithridates, confection d'hyacinthe et autres, et vers les vésicatoires, qu'on ne savait pas encore appliquer au moment opportun et dans les circonstances seules où

ils peuvent être utiles : ainsi des remèdes qui, maniés habilement, peuvent faire des miracles, étaient la perte de plusieurs, faute de discernement. Mais je me plais à croire qu'un observateur nouveau n'aurait plus les mêmes reproches à faire à la médecine de ce pays, et qu'elle aura profité des lumières si universellement répandues aujourd'hui dans tout le reste de l'Europe.

L'inoculation de la variole avait été reçue dans les trois lieux de la principauté de Monaco, laquelle, ayant garnison française, était gouvernée selon l'esprit et les usages de la France. Quelques personnes l'avaient pareillement pratiquée à Nice; mais elle n'y avait pas l'assentiment général. Quant au reste du pays, on ne l'y avait jamais connue, et elle en était universellement rejetée. Comment s'est-il fait, demandai-je dans plusieurs conseils municipaux, qu'avec une si grande mortalité causée par la petite vérole, et le grand besoin qu'à l'homme des champs de conserver ses enfans, l'on n'ait pas adopté une pratique qui diminue considérablement les chances de mortalité? L'on m'a

répondu presque partout, et avec un assez grand sens, 1.° que, la variole ne paraissant qu'à des époques très-éloignées et épargnant même un grand nombre d'individus, c'était amener volontairement dans leur village et dans les villages circonvoisins cette contagion, que d'y introduire l'inoculation; 2.° que, la petite vérole inoculée donnant souvent une maladie aussi grave que la naturelle, il répugnait aux principes religieux d'anticiper sur ce qu'il fallait abandonner à la Providence.

L'on ne m'a pas fait les mêmes objections contre la vaccine; l'expérience ayant appris que cette méthode est entièrement bénigne, je la trouvai universellement adoptée sur toute la côte maritime et dans plusieurs lieux de la montagne. Je pus déjà compter, dans une tournée que je fis en 1801, six cents vaccinés, tous sans accident et sans avoir gagné la petite vérole au milieu d'une épidémie de cette maladie. Ces faits firent recevoir avec empressement et reconnaissance, par MM. les curés et les maires, de nouvelles instructions que leur adressa la commission de santé et de salubrité de Nice, et je ne doute pas que depuis mon départ

la précieuse découverte de Jenner n'y ait jeté universellement des racines désormais indestructibles.

Je m'étais enquis si l'on s'était aperçu que les vaches eussent quelquefois le *cow-pox*, et je n'ai trouvé que dans la vallée de la Visubie un chirurgien, nommé M. *Oddo*, qui me dit avoir observé plusieurs fois, au pis de ses vaches, des boutons analogues, mais qui n'étaient jamais venus à suppuration; partout ailleurs on m'a répondu n'avoir rien observé de semblable, sinon quelques corps glanduleux, entre cuir et chair, autour des mamelles.

Sur la médecine naturelle, systématique et relative aux différens climats.

Je ne voudrais pas être placé, à cause de quelques expressions que j'ai employées dans ce dernier article, dans la catégorie de certaines gens qui professent certaine science et qui deviennent moins croyans à mesure qu'ils approfondissent davantage leur matière : pour moi, je crois sincèrement à la médecine, et je soutiens de plus que les hommes peuvent tirer d'elle le plus de bien; mais je pense aussi, avec tel autre, qu'il serait souvent infiniment heureux que cette fille du ciel pût venir sans le médecin. Je ne saurais méconnaître les guérisons qui appartiennent exclusivement au génie de l'art; mais, en passant en revue celles qu'a opérées la nature, je les trouve bien plus nombreuses, quoique maintes fois contrariées par les travers du premier ou par des pratiques superstitieuses; nos typhus d'Europe

m'en ont fourni des exemples considérables; l'on en a de journaliers dans la peste d'Orient; j'en ai lu quelques-uns dans les deux relations de la fièvre jaune de la Nouvelle-Orléans, de 1817 et 1819, et les médecins espagnols, en général bons observateurs, confessent hautement la puissance de la nature dans celle de l'Andalousie. « Beau-« coup de femmes s'avisent de faire la médecine à Cadix; « la police le souffre, et dans cette grande affluence de « malades, dont le nombre croissait chaque jour, ce sont « elles qui en ont traité la majeure partie. Les moyens les « plus simples leur suffisaient : des boissons douces, tempé-« rantes, acidules, légèrement diaphorétiques; des lave-« mens; la fomentation du lit; des alimens doux et en pe-« tite quantité : moyens à la faveur desquels la maladie était « le plus souvent conduite à la solution la plus heureuse. « On a vu des malades éprouvés par toutes les horreurs de « la maladie se sauver, pour ainsi dire, tout entiers de ce « grand naufrage et recouvrer la santé. On nous citait, à « cet égard, l'exemple de beaucoup d'enfans, etc. Voici ce « que nous disaient les médecins de Cadix : Sur cent ma-« lades, soixante étaient guéris par la nature; vingt-cinq à « trente pouvaient l'être par les médecins; le reste ne pou-« vait l'être par personne et était inévitablement perdu. » (Observations sur la fièvre jaune, faites à Cadix, en 1819, par MM. Pariset et Mazet, in-4.°; Paris, 1820, pag. 31, 35 et 44.) C'est cet instinct, ce sont ces observations d'une nature conservatrice, dans la grossesse, dans l'accouchement, dans mille altérations de l'état de santé, qui guident probablement les peuples peu civilisés dans leur indifférence pour les secours des médecins de profession.

Il serait certainement à désirer que cette partie de la médecine qui concerne le traitement des maladies, fût au niveau des connaissances que nous avons de l'influence du climat, de la nourriture et de la civilisation, sur les fonctions vitales et animales de l'homme en santé; que la thérapeutique eût fait autant de progrès que la prophylactique, et que nous eussions un tableau des méthodes curatives les plus sures des diverses maladies qui sont les mêmes dans

les différens pays : mais ce travail général est encore à faire, du moins dans un sens tel qu'il ne trouve plus de contradicteur. C'est qu'il n'est pas difficile de tirer des corollaires d'un grand nombre de faits soumis à l'investigation des sens, et qu'il l'est au contraire beaucoup, pour ne pas dire souvent impossible, d'en tirer d'incontestables des signes extérieurs ou des symptômes des maladies dont la formation se prépare et s'achève au-dedans de nous. Nous en sommes, à cet égard, au même point que pour la physique des volcans, dont nous analysons fort bien la lave et les productions diverses, mais dont la véritable théorie reste encore cachée dans les entrailles de la terre : nous descendons dans le cratère; mais ce que nous y observons n'est que l'effet de la destruction, et non la cause du phénomène. De là vient qu'en fait de pathogénie, d'où la thérapeutique découle naturellement, nous sommes entraînés dans le cours d'un demi-siècle par cent systèmes opposés, qui invoquent à l'envi l'observation et l'expérience, et qui se condamnent réciproquement; et, c'est un aveu que nous pouvons faire, les pauvres humains sont bien aussi souvent les dupes de la médecine systématique que de la politique! Eh! qu'importe pour des êtres qui durent si peu et auxquels il faut toujours une illusion! Nous arrivons, et nous nous asseyons sur des milliers de générations qui, comme nous, ont assisté au spectacle de la vie, jusqu'à ce que la toile se baisse; et il ne peut être que la chose né soit toujours ainsi.

Il me semble cependant que la médecine a moins varié dans les contrées méridionales de l'Europe que dans les autres : elles furent le berceau d'Hippocrate, qui faisait une médecine naturelle, débarrassée de tous les clinquans sans lesquels un médecin n'est pas bon aujourd'hui à traiter une servante. L'école de Montpellier, qui long-temps a procédé suivant les erremens de ce grand homme, a influé sur le Midi pour y fixer la médecine, jusqu'à ce qu'elle eût même été arrêtée dans sa marche par des novateurs. Il fallait peu de choses à un praticien pour être heureux : un bon jugement, une lancette, des ventouses, quelques purgatifs, de l'opium, du quinquina, du mercure, de l'émétique, des

cantharides, quelques herbes, du vin, du miel, de l'eau chaude, formaient, il y a trente ans, tout l'arsenal médicamenteux d'un praticien habile. Je n'en ai pas connu d'autre à mon beau-père, médecin qui a exercé pendant soixante-cinq ans sa profession à Marseille avec la plus grande gloire; et, marchant sur ses traces, avec quelques modifications, je puis invoquer le témoignage des administrateurs d'un hôpital où j'ai servi pendant six ans, et où j'avais habituellement cent malades à visiter par jour, qui, vu la pauvreté de l'établissement, ne pouvaient pas dépasser la somme de 50 centimes pour leur journée, lesquels guérissaient très-bien, quoique le compte de la pharmacie ne montât annuellement qu'à 600 francs. C'est ce que ces administrateurs établirent publiquement auprès de l'autorité supérieure, pour que cela me servît de récompense lorsque je les quittai.

A dire vrai, vu la différence qui existe entre les peuples du Midi et ceux du Nord, les premiers étant plus vivaces et d'un tempérament plus nerveux, il y a aussi quelques différences dans la manière d'être de leurs maladies, ainsi que dans leur marche, qui est beaucoup plus rapide qu'au nord, et qui, comme le disait *Lind*, exige une médecine beaucoup plus prompte : toutefois je n'ai pas observé à Strasbourg que cette différence fût assez grande pour nécessiter un changement total dans la thérapeutique. Cependant on s'y croirait transporté dans un autre monde. Je ne dirai pas quelle méthode on y suit, car depuis que j'habite ce pays il m'a semblé qu'on en avait déjà changé plusieurs fois ; mais l'on s'y écarte beaucoup, en général, de cette simplicité de l'art, usitée maintenant non-seulement dans le Midi, mais encore par la plupart des grands médecins français. D'une part le spagirisme d'outre Rhin, de l'autre la propension à essayer de toutes les découvertes de la chimie actuelle, et l'on peut dire aussi une vieille habitude du brownisme, procurent aux praticiens les plus en vogue la facilité de varier à chaque instant leurs remèdes, et donnent aux pharmaciens, qui sont en général très-savans dans cette ville, l'avantage réel d'être très-occupés. Mais

un étranger nouvellement arrivé aurait grand tort de penser que c'est la nature des lieux qui veut ces changemens. J'ai conservé à l'infirmerie du collége royal, dont je suis médecin depuis plus de cinq années, et où je soigne non-seulement les élèves du collége, mais encore ceux de la classe normale, la méthode simple et très-peu médicamenteuse que j'avais suivie à Marseille et aux Martigues, et je n'ai pas encore perdu un seul malade, quoique j'aie eu à traiter d'assez graves maladies. Je puis donc conclure qu'à très-peu de nuances près les mêmes maladies exigent partout la même médecine, lorsque toutes les conditions sont les mêmes. En effet, tous les phénomènes de la vie sont égaux dans tous les coins du monde. Pourquoi y aurait-il donc des différences remarquables dans la nature des mêmes maladies et dans la manière de les traiter?

Terminons cette addition par célébrer encore un bienfait qu'on ne contestera pas à la médecine. Je suis à même aujourd'hui d'annoncer que sur plus de 100,000 vaccinations dans plusieurs départemens, dont j'ai jusqu'ici (Janvier 1821) connaissance, il n'y a eu aucun accident successif de petite vérole; que j'ai vérifié avec attention les cas de variole vraie qu'on avait annoncés, et que j'ai trouvé que ce n'était que la variolette; qu'enfin je ne connais encore aucun fondement à plusieurs écrits modernes, publiés par divers médecins anglais et allemands sur l'insuffisance de la vaccine pour préserver à jamais, et sur la nécessité de la renouveler tous les dix ans.

SECTION V.

État de civilisation des Alpes maritimes.

CHAPITRE I.er

Des habitudes et des institutions du peuple de ces Alpes, avec quelques détails sur les principales villes.

ARTICLE PREMIER.

Influence du voisinage; penchans aux crimes et aux procès.

Plus je considère le caractère moral des différens peuples de la terre, plus je vois qu'il est formé par les impressions du climat, la nature du gouvernement, les institutions particulières et l'exemple des voisins. L'habitant des plaines fertiles a les mœurs douces et pacifiques; celui des lieux âpres et difficiles a des mœurs plus rudes et plus portées à la férocité. Les gouvernemens qui permettent à l'homme d'étendre sa pensée sur tout ce qui peut exercer l'entendement humain, ont des sujets plus civilisés, plus vifs et en même temps plus passionnés : ceux, au contraire, qui cher-

chent à poser des limites à l'activité de l'intelligence humaine, forment des sujets soumis, habitués à un cercle étroit au-delà duquel ils ne se passionnent plus; plus directement influencés par le climat, et singulièrement modifiés par l'exemple de leurs voisins.

Tel m'a paru le peuple dont il est ici question, et que le rôle d'historien, que j'ai entrepris, m'oblige à dépeindre tel que je l'ai vu. Quoique ses mœurs et ses habitudes soient en général peu policées, elles offrent pourtant des nuances plus ou moins favorables, suivant les nations avec lesquelles telle ou telle partie des Alpes maritimes est le plus en usage de communiquer. Dans les vallées de Paglion, de Bevera, de la Roja, de la Visubie et de la Tinée, où il n'y a presque jamais eu de communications qu'avec les Piémontais et où l'on ne parle que leur langue, le caractère du peuple est plus rude, plus sombre et plus prompt : sur la côte maritime et dans la vallée de la Nervia, où les communications ont lieu avec les Liguriens, peuple civilisé par le commerce, les mœurs sont plus liantes et moins farouches : dans les vallées

d'Entraunes, de Guillaumes, du Var et de l'Esteron, où le commerce s'est toujours fait avec la France et où la langue française est en usage, on trouve une aménité et une affabilité inconnues ailleurs ; on voit plus de propreté dans les maisons, plus de luxe dans les meubles et dans l'habillement ; les terres mêmes y sont mieux travaillées. Malgré les orages de la révolution, aucun crime ne s'est commis dans ces vallées : les milices royales s'étaient retirées tranquillement, et les municipalités ayant eu la sagesse de les couvrir de leur crédit et de les protéger, il n'y avait pas eu un seul barbet : aussi, lorsque je les ai parcourues, pouvait-on y voyager jour et nuit sans escorte, comme dans la Savoie ; mais aussi cette partie des Alpes maritimes se rapproche-t-elle beaucoup de mon ancienne patrie par un esprit plus éclairé, des mœurs douces et une véritable piété.

Un moyen qui m'a toujours paru excellent pour connaître à fond le caractère d'un peuple, c'est de fouiller dans les archives de la justice. Or, cette recherche m'a prouvé que l'on a toujours été assez processif dans ce pays; mais que, tandis que les

dernières vallées que je viens de nommer faisaient gagner les procureurs en matière civile, les premières avaient fréquemment des procès criminels. De tous les temps, quelques communes ont eu une tendance naturelle au brigandage; d'autres allumaient des rixes avec la plus grande facilité, surtout celles qui sont dans le voisinage du Piémont et du pays de Gênes : les habitans des contrées occidentales et de la campagne de Nice ont, au contraire, toujours été pacifiques et soumis aux lois, et rarement, avant la guerre, en entrait-il en prison, excepté pour fait de contrebande.

Ce caractère féroce et porté à verser du sang était toutefois comprimé, avant la dernière prise de Nice par l'armée française, soit par une longue habitude de tranquillité, soit par la vigilance et la sévérité des lois, qui punissaient de mort le voleur, comme l'assassin, à tel point qu'en 1790, on pouvait voyager partout, avec ou sans argent, sans avoir à craindre la moindre insulte; que les dernières procédures criminelles n'avaient roulé que sur les résultats des rixes et des provocations au meurtre, et sur des délits de contrebande; que le maxi-

mum des prisonniers de Nice et de Sospello n'excédait pas le nombre de dix à douze, et qu'il n'y avait eu dans trois ans qu'une seule exécution à mort.

Les effets d'une guerre sanglante et d'une révolution terrible, durant laquelle la religion avait pris pour le commun des hommes une apparence de problème, furent de multiplier les procès et les délits chez un peuple fort peu éclairé, et de débrider cette tendance au brigandage comprimée par des puissances contraires. Je m'épargnerai le calcul du nombre de ces terribles brigands tombés sous la hache de la justice : jamais le sol de Nice et des Alpes maritimes n'avait été arrosé du sang de tant de criminels; jamais autant de tribunaux, ni autant d'exécuteurs! Sans doute, quelques têtes innocentes sont tombées parmi les coupables, et je ne me décide pas d'après les hommes passionnés qui gouvernaient dans ces temps malheureux, mais d'après ma propre conviction et mon expérience. Voyageant à pied et sans appareil pour une mission de paix et de bienfaisance, j'étais néanmoins souvent obligé de prendre une escorte pour ma propre sûreté : cette es-

corte, les maires me la donnaient, comme la plus sûre de toutes, de *barbets amnistiés;* et ces misérables ne m'entretenaient que des crimes qu'ils avaient commis sur les lieux où nous passions; puis, par un reste d'habitude dont ils ne pouvaient se défendre, ils demandaient de temps en temps à celui qui portait mon sac, *s'il pesait beaucoup, et s'il croyait qu'il y eût beaucoup d'argent.* Les écroux de la maison de justice de Nice donnaient, en 1801 et 1802, de 70 à 80 accusés, et les maisons d'arrêt et de police correctionnelle de tout le pays renfermaient de 50 à 60 prisonniers.

Le code des lois civiles donné par les monarques de Turin est si simple et si précis, que, malgré l'astuce des procureurs, il n'y est pas aussi facile qu'ailleurs de multiplier les procès. Mais le changement des lois qui eut lieu, après la conquête, dans les Alpes maritimes; la vente et revente des biens nationaux; la nécessité des formalités de l'enregistrement des actes publics, de ceux sous seing privé et des hypothèques; l'omission de ces formalités; les lois des successions, et surtout celle du 17 *Nivôse*, qui avait presque anéanti la faculté de tester, et qui

appelait aux successions les moines et même les filles mariées avant la révolution, lesquelles n'avaient droit qu'à la légitime, si elles n'étaient point dotées ; la loi du 22 Septembre 1792 sur le divorce : toutes ces lois et autres, propres à favoriser l'inclination naturelle de l'homme à chercher ses intérêts ou à satisfaire ses penchans, multiplièrent à l'infini les demandes en justice, et ont dû les multiplier toujours davantage, à cause du grand nombre d'actes simulés que la rigueur de l'enregistrement et des lois militaires provoquait ; à cause des dédales tortueux dont la chicane savait toujours plus s'envelopper, et de la mauvaise foi toujours croissante, devenue l'unique mesure du talent que les particuliers pouvaient mettre en pratique pour s'enrichir. Aussi des magistrats, appartenant à l'ancien et au nouveau régime, m'assuraient-ils qu'il y avait le double de procès à Nice qu'en 1790 ; et un seul juge de paix de ma connaissance avait-il eu, dans l'espace des six derniers mois qui venaient de s'écouler, jusqu'à six cents actes écrits, sans compter les contestations verbales.

Sur l'origine de la civilisation relative.

Il faut, à mon avis, prendre de très-loin l'origine de la civilisation des différens peuples, pour s'assurer complétement que leurs mœurs et leurs habitudes sont l'effet du naturel, plutôt que des circonstances qui les forcent à dissimuler. Les petits des animaux nouvellement réduits à l'état de domesticité ne quittent pas de si tôt les divers instincts propres à l'état d'indépendance, et les premiers descendans des peuples sauvages rêvent encore bien long-temps aux charmes de la vie errante. Telle peuplade dans l'intérieur des montagnes sera trouvée douce et hospitalière; telle autre sera féroce et adonnée au vol : ce que nous croyons dépendre, en très-grande partie, du système d'éducation employé depuis long-temps, et dont les effets ont modifié les germes, comme nous l'avons déjà insinué dans une des notes précédentes sur le crétinisme (pag. 234). Comme animal, l'homme est carnivore; il n'aime que lui, et ses goûts naturels sont pour la guerre et la destruction. Voyons ce qui l'a rendu si grand, si magnanime, ce qui a dompté ce naturel. Ces recherches sont vraiment dignes de l'ami de ses semblables : je m'y sens porté, parce que j'ai fréquenté des communautés d'hommes toujours bons, et d'autres dont chaque membre ne visait jamais qu'à faire du mal. Je ne parlerai que sous un rapport général et à l'occasion des Alpes maritimes.

L'idée qu'on peut se former de ce pays dans les anciens temps dont nous avons tracé l'histoire au commencement de cet ouvrage, est, que la plaine et les coteaux les plus voisins de la mer étaient les seuls civilisés par suite des relations de leurs habitans avec les Marseillais, les Liguriens et les Romains; que l'intérieur était couvert de bois et seulement connu des étrangers qui traversaient les gorges pour se rendre au-delà des Alpes; que ces montagnes étaient occupées par plusieurs tribus indépendantes les unes des autres, composées principalement de chasseurs et de bergers, toujours prêts à guerroyer pour leur indépen-

dance ou pour les chefs qui les soudoyaient. Quoique rangés parmi les peuples celtiques, aucun monument ne prouve qu'ils aient eu des temples et, comme les Gaulois, un collége de Druides. Une barbare indépendance composait toutes leurs forces. Depuis l'introduction du christianisme et depuis les gouvernemens réguliers qui se sont établis dans ces montagnes, il y a eu, comme on le verra dans un des articles suivans, plus de superstition que de religion, et les divers chefs se sont empressés à tirer parti du naturel guerrier ou plutôt féroce de leurs subordonnés, plutôt qu'à adoucir leurs mœurs. Le voisinage seul de pays plus civilisés, de la France, du littoral et de la Ligurie, a produit cet effet dans la population placée sur la lisière. Mais celle qui est confinée entre la chaîne du col de *Pal* et celle du col de *Raous*, sans instruction, sans commerce, sans industrie, sans fréquentation des étrangers, est la même, à peu de chose près, que celle des siècles anciens : c'est encore chez elle que s'organise au besoin cette milice indisciplinée à laquelle la barbe, qu'elle portait autrefois, a fait donner le nom de *Barbetos*.

Jules César, dans ses Commentaires, nous donne une juste idée de l'état comparatif de civilisation des Gaulois et des Germains de son temps. Il y avait chez les premiers un ordre d'administration municipale, qui paraissait déjà extrêmement ancien; l'agriculture, les lettres et différens arts y étaient en grand honneur; déjà un certain luxe dans les habits et une grande politesse dans les manières distinguaient la nation de tous les peuples voisins. Les druides ou prêtres formaient la première classe, vivaient en communauté et étaient chargés de l'administration de la justice et de l'éducation de la jeunesse : ils lui enseignaient, outre la religion, la morale et les belles-lettres, diverses sciences, telles que l'astronomie, les lois et la médecine. Cette éducation durait jusqu'à la vingtième année. Les peines et les récompenses après cette vie étaient un dogme fondamental, par lequel, conjointement avec l'excommunication, ils retenaient singulièrement les peuples dans le devoir. Ils avaient adopté pour cela la doctrine de la métempsycose. Suivant

César, les institutions des druides avaient pris naissance dans la Bretagne (en Angleterre), d'où elles avaient été portées dans les Gaules, ce qui supposerait le premier pays plus anciennement civilisé. Les Germains, au contraire, vivaient dans une indépendance parfaite, sans prêtres et sans chefs, excepté ceux qui étaient élus pour la guerre : leurs champs n'étaient point bornés, et ils ne cultivaient pas la terre; vêtus de peaux et sans demeures fixes, ils ne se nourrissaient que de chasse et du lait de leurs troupeaux : ils méprisaient les arts, les lettres, les vertus privées, la bonne foi et les commodités de la vie, et ne faisaient cas que des moyens propres à la destruction d'un plus grand nombre d'ennemis. (*Caj. Jul. Cæsaris Commentarior. de bello gallico lib. VI, cap.* 13, 14-19-25, *etc.*) Aussi, combien l'Allemagne a-t-elle été plus tard civilisée que la France, et quelle différence de voyager dans les montagnes de ce dernier pays, ou dans celles de diverses contrées de l'Allemagne, de l'Espagne et de l'Italie !

Qu'on lise l'histoire des peuples anciens, comme celle des peuples nouvellement découverts, c'est le même lien qui les réunit en une société de frères. Les Chaldéens, les Perses, les Mèdes, les Assyriens, etc., n'ont acquis quelque gloire que par la sagesse des mages. Les brigands, fondateurs de Rome, se seraient détruits les uns les autres, et le nom de cette capitale se serait perdu avec eux, s'ils n'eussent pris des rois chez les Étrusques, nation très-anciennement civilisée par les doctrines de Pythagore, dont les aruspices et les augures savaient inspirer en même temps le respect des lois et l'observance des règles conservatrices de la santé : le peuple de Toscane est encore aujourd'hui le plus doux et le plus civilisé de toute l'Italie. Si les empires du Mexique et du Pérou ont été trouvés formant déjà des sociétés régulières, c'est sous la bannière des dieux qu'on y adorait. Si les Européens qui, les premiers, ont abordé les îles de l'océan pacifique et d'autres archipels jusqu'alors inconnus, ont pu être en sûreté au milieu de l'anthropophagie même, c'est à la faveur du *Tabou*. C'est enfin à l'esprit de *Manitou*, que les sauvages qui ha-

bitent les bords du lac *Huron* regardent comme le père commun des hommes, que les républicains des États-Unis doivent l'amitié dans laquelle ils vivent avec ces aborigènes, etc.

Ce n'est donc ni à la violence, ni à la force, ni à des combinaisons fondées sur les besoins physiques, ni à notre nudité et à notre faiblesse en venant au monde, qu'il faut donner la gloire d'avoir réuni le genre humain et de l'avoir engagé à vivre sous des mêmes lois; mais bien à son penchant inné pour l'esprit religieux, dont quelques-uns de nos premiers pères ont su tirer un heureux parti. Hélas! je ne sais que trop l'étrange, l'horrible et criminel abus qu'on a fait de ce sublime pouvoir, et les conséquences funestes, les maux irréparables pour quelques siècles, qui en ont résulté; mais ce principe n'en est pas moins vrai.

ARTICLE II.

Instruction publique.

L'on m'assura, lors de ma tournée, que le prince n'avait rien négligé autrefois pour multiplier les moyens d'instruction dans les diverses parties de ces Alpes: cependant, quoiqu'il ne se fût encore écoulé que sept ans depuis leur occupation par les armées françaises, au temps où je les visitai en détail, l'ignorance était alors à son comble de toutes parts. Après m'être procuré dans chaque commune l'état des gens sachant lire et écrire, et celui des personnes possédant quelques connaissances en sus, le pre-

mier n'a pu dépasser le nombre de 7554 sur la population entière, et le second celui de 700 ; tandis que dans l'Alsace il n'est presque personne au-dessus de l'âge de dix ans qui ne sache lire et écrire. Ces connaissances, d'ailleurs, n'existaient que dans les villes et dans les principales communes des parties orientales et méridionales, et consistaient au surplus en fort peu de choses[1]. Dans les villages montagneux du nord et de l'ouest l'ignorance était telle qu'il était souvent impossible de trouver des maires qui sussent lire, et bien moins encore qui sussent le français, langue dans laquelle leur parvenaient les lois et arrêtés. Aussi rien n'était plus ridicule que l'administration de ce temps-là : dans ces villages, l'heureux secrétaire (et quelquefois il n'y en avait qu'un pour sept à huit communes), qui savait lire et un peu de français, était tout, et le maire, le conseil municipal n'étaient que des

---

[1] J'ai vu la même ignorance dans le Berry, et l'on m'a dit qu'elle n'était pas moins grande dans la Bretagne. Combien il serait à désirer que cet état fixât la sollicitude de l'administration publique !

membres aveugles qui exécutaient ses volontés ; il ne communiquait d'ailleurs que les lois et les réglemens qui lui convenaient, et les autres, renfermés dans un tiroir, ne voyaient jamais le jour. Ailleurs, si le maire savait lire, il ne se trouvait personne pour être secrétaire et percepteur, et cet administrateur remplissait lui seul ces diverses fonctions, figurant et signant sous des noms supposés; j'en ai même rencontré qui étaient en même temps curés, ce qui leur donnait un pouvoir dont on se figurera facilement l'étendue. Il y eut de ces maires-curés-secrétaires-percepteurs qui, pour me donner un échantillon de leur talent, m'avouèrent, entre la poire et le fromage, lorsque je me plaignais de ce qu'il n'y avait point d'école dans leur village, qu'ils étaient venus à bout de persuader à leur conseil municipal *qu'il était inutile à des laboureurs de savoir lire*, et qu'en conséquence il n'avait point fait de fonds pour les écoles. Ainsi l'on voit qu'il n'est pas nécessaire de descendre d'anciens seigneurs de terre pour avoir le goût du pouvoir absolu. Ces messieurs, qui disaient ainsi la vérité dans le vin, étaient considérés, dans le chef-lieu,

comme des ardens protecteurs *de la liberté et de l'égalité*.

A plus forte raison l'éducation des femmes était-elle entièrement négligée : j'ai vu nombre de villages, et la ville même de Saint-Étienne, où pas une d'entre elles ne savait lire. Ce privilége n'était réservé qu'aux classes les plus opulentes; encore n'était-il guère poussé au-delà de la connaissance des livres d'église. Je ne sais ce qu'il en est aujourd'hui; mais, encore en 1803, lorsqu'un étranger se promenait au déclin d'un jour de fête sur la belle terrasse de Nice, derrière des dames élégantes qui y venaient étaler tout ce qu'elles avaient de beau, il était surpris d'entendre sortir de la bouche de ces riches statues mouvantes des paroles sans grâce en un patois grossier; et, s'il voulait entrer en conversation avec elles, de ne pouvoir l'étendre au-delà du sermon qu'elles venaient d'entendre, et du mérite de leur confesseur et de leurs adorateurs.

Le jury d'instruction publique, dont je faisais partie, persuadé que c'était à l'ignorance qu'il fallait attribuer tous les crimes qui se commettaient, et que, si la science n'est pas nécessaire à l'homme des champs,

il a pourtant besoin d'un peu d'instruction pour adoucir son caractère; le jury d'alors, dis-je, a fait tous ses efforts pour établir des écoles primaires dans tous les villages, tant de garçons que de filles, et il était parvenu à y intéresser, parmi MM. les curés, tous ceux qui avaient conservé l'amour et la dignité de leur état. Puissent ces semences n'avoir pas été étouffées! puissent-elles avoir germé depuis mon départ, et avoir produit quelques fruits durables!

Sur la nécessité de l'éducation et de l'instruction élémentaire.

On ne peut plus mettre en problème, dans l'état actuel de l'Europe, s'il est utile que les classes inférieures reçoivent quelque éducation et qu'elles possèdent au moins les premiers élémens de l'instruction. L'homme d'état ne peut plus ignorer que la véritable grandeur d'un empire doit être moins calculée sur l'étendue de ses limites que sur le nombre de ses habitans, et sur leur énergie, ou leur puissance morale et intellectuelle. L'instruction nous fait apprécier les biens que nous recevons, fait que nous nous résignons aux maux qui sont inévitables, nous apprend à tirer tout le parti possible de notre position pour améliorer notre sort; nous donne, enfin, le véritable caractère d'êtres raisonnables, responsables envers Dieu, envers la société et envers nous-mêmes. Il n'y a qu'à jeter les yeux sur les prisons pour se convaincre jusqu'à l'évidence que l'ignorance est une source féconde de vices et de crimes; que les assassins, les brigands et tous les plus grands criminels sont, pour l'ordinaire, dépourvus de toute culture morale:

nous y verrons aussi des hommes affublés de superstitions, observant même avec rigueur diverses pratiques religieuses, mais qui, manquant d'éducation, n'ont pu donner aux idées religieuses cette étendue et cette solidité qui leur assurent la prépondérance sur l'aveugle empire des passions humaines.

Je pourrais prendre mes exemples en France, comparer ses provinces méridionales avec les septentrionales, et prouver que, s'il se commet plus de crimes dans les premières, si les grandes routes y sont moins sûres, si les partis y sont plus exagérés et plus féroces, on le doit à l'ignorance et au défaut d'éducation dans lequel y sont laissés, en général, les enfans du peuple. Je trouve ce travail tout fait pour l'Angleterre, dans un bill présenté par M. *Brougham* à la chambre des communes, dans sa séance du 28 Juin 1820, relatif à l'éducation des pauvres. Ce philanthrope y expose : « Que la « quantité relative des pauvres dans toute l'Angleterre est « d'un douzième, à l'exception des provinces du nord, où « elle est d'un quinzième; qu'en Westmoreland et en Cum- « berland, où le peuple est deux fois aussi bien élevé que « dans le reste du royaume, le nombre des pauvres est de « la moitié moins considérable qu'ailleurs; qu'il tient en « main un état des emprisonnemens, comparés à la popu- « lation de chaque comté depuis dix ans; que leur quantité, « calculée pour toute l'Angleterre, est d'un sur 1400 per- « sonnes; mais que, dans les provinces du milieu, il l'est « d'un sur 2100, et dans celles du nord d'un sur 4200. « Les comtés ci-dessus se trouvent, à cet égard, dans la « proportion la plus favorable ; mais il y a vingt ans « qu'on y suit, avec régularité, un système d'éducation « dont les effets pour l'ordre et la discipline ont été cons- « tans et invariables. L'Écosse, où tous les enfans indistinc- « tement reçoivent de l'éducation, tient sous le rapport ci- « dessus le premier rang sur l'Angleterre, où le nombre « des pauvres éduqués gratuitement varie étonnemment « dans les différentes provinces. »

En vain, pour le peuple des montagnes dont il s'agit ici, une politique peu éclairée prétendrait-elle que ce serait

l'amollir, lui faire perdre son courage naturel, que de l'obliger à recevoir une certaine instruction : nous dirions qu'élever et agrandir son ame c'est changer une férocité sans réflexion en un véritable courage, beaucoup plus redoutable pour les ennemis de son indépendance; d'autant plus que le nombre de ces guerriers n'est pas assez grand pour faire une longue résistance, et qu'à la suite des guerres, restant dans un état d'hostilité inutile, ils s'exposent chaque jour à perdre, par des condamnations, une vie qu'ils auraient encore pu rendre utile à leur pays et à leur prince au retour de la paix. Je répondrais d'ailleurs par les exemples de l'Espagne (avant même sa révolution) et de la Russie, qui n'ont pas craint de propager dans leurs domaines l'enseignement mutuel (voyez l'Histoire de cet enseignement par M. le conseiller russe *Hamel*, imprimée et publiée en 1818, par ordre de S. Maj. l'Empereur de toutes les Russies).

Sans doute, l'objet d'une instruction populaire ne saurait être de surcharger la classe laborieuse de notions qui ne sont pas en rapport avec la destination probable des individus qui la composent; mais seulement d'apprendre à lire, à écrire, à compter, et en même temps de former le cœur, de développer l'intelligence et de donner des habitudes salutaires. L'enseignement mutuel, méthode la plus prompte et la plus économique, suffit pour apprendre à lire et à écrire; mais comme il ne donne que la notion matérielle des signes, et qu'il faut, pour former l'esprit et le cœur, y ajouter des leçons journalières, ainsi que l'ont fait les inventeurs de cette méthode, *Bell* et *Lancaster*, qui se chargeaient eux-mêmes de l'instruction orale; la tâche entière que je désire qu'on remplisse, et qui comprend l'éducation en même temps que l'instruction, pourrait être avantageusement confiée aux ecclésiastiques des paroisses, qui n'ont que trop souvent du temps de reste. Les vérités du christianisme et sa morale pure, présentées chaque jour aux enfans jusqu'à l'âge des travaux, seraient pour eux une base solide, dont les bons effets se retrouveraient tôt ou tard, quelle que fût ensuite l'influence d'une instruction plus avancée, de l'exemple et des circonstances.

En voici une autre preuve, que je prends parmi les nations africaines, et qui démontre que ces principes sont de tous les temps, de toutes les sectes et de tous les pays. On lit ce qui suit dans le Voyage en Nubie, de M. *Burckhardt*, publié à Londres en 1819, dont j'ai déjà profité dans d'autres articles. Après avoir quitté *Berber*, petit état voisin du royaume de Sennaar, où règnent à la fois l'ignorance la plus profonde, la misère, la saleté et la plus grande dépravation, où le courageux voyageur n'a trouvé que de la perfidie et des mauvais traitemens, il arrive à Damer, état théocratique, espèce d'université régie par des fakirs, où les habitans aisés des pays voisins envoient leurs enfans pour être éduqués et apprendre le koran. On y voit beaucoup de bâtimens neufs, et point de ruines; le peuple y est aisé, et le commerce protégé : les caravanes peuvent voyager sur ce territoire sans escorte. Arrivé à *Schendy*, M. Burckhardt retrouve les mœurs et les habitudes de *Berber*. Damer me rappelle un village placé entre deux autres infectés de la petite vérole, et qui ne la reçut pas, parce que tous ses habitans avoient été vaccinés.

Veut-on un autre exemple des effets de l'instruction pour aviver le sentiment? Il ne me serait pas mal-aisé de faire voir que les plus beaux actes de dévouement, pour sauver un de leurs semblables, ont presque toujours été exercés plutôt par ceux dont l'éducation a été très-soignée que par les êtres abandonnés à une vie grossière et inculte. Citons-en un exemple récent; et puisque je viens de parler de M. Hamel (jeune savant, avec lequel j'ai fait connaissance à Lyon, en Septembre 1820), consignons ici ce qu'il rapporte lui-même dans le tome 14 de la Bibliothèque universelle, de sa malheureuse tentative pour monter sur le Mont-Blanc, en compagnie de deux gentilshommes anglais, MM. *Dornford* et *Henderson*. Une coulée de neige les avait entraînés avec rapidité, eux et leurs guides, près d'un de ces gouffres si communs dans les glaciers de cette majestueuse montagne. Chacun d'eux ignorait si son compagnon était vivant; à peine savait-il s'il l'était lui-même..... « Un des guides ayant « crié qu'il y avait du monde dans la crevasse, je vis M.

« Dornford se prosterner sur la neige dans son désespoir, « et M. Henderson fut dans un état qui me fit craindre « pour les suites..... Les guides (qui s'étaient dégagés), « craignant une seconde coulée de neige, nous prescrivi- « rent de nous éloigner; mais cela nous fut impossible. M. « Dornford déclarant qu'il était prêt à sacrifier sa vie « pour aller à la recherche des malheureux, je lui tendis « la main, et, en partie enfoncés dans la neige encore mo- « bile, nous avançâmes, malgré les guides, vers la cre- « vasse, d'une profondeur inconnue et remplie de neige, « à l'endroit où ils devaient être tombés. Là, nous des- « cendîmes dans ce gouffre, et je sondai la neige partout « avec un bâton, sans éprouver de résistance..... Tout « fut vain. Les guides survenus nous forcèrent à sortir, « etc. » Or, le lecteur doit savoir que, parmi les trois guides qui étaient tombés dans cet abyme et qui n'en sortirent plus, l'un était le frère d'un des guides qui avaient été sauvés, et qui détournait les voyageurs d'aller à sa recherche. De quel côté est ici le sentiment ? du côté de l'homme grossier et dans l'état de nature, ou de celui de l'homme civilisé ?

ARTICLE III.

Religion et établissemens de bienfaisance.

« A Nice (a dit feu M. Dupaty, dans ses « Lettres sur l'Italie, écrites en 1785), point « de mœurs, peu de religion; mais beau- « coup de dévotion, c'est-à-dire, d'hypocri- « sie (Lettre V). » Ce jugement d'un écrivain aimable, mais qui n'est pas toujours exact, et qui d'ailleurs, dans un très-court séjour, n'avait pas eu le temps de le motiver,

m'a paru un peu exagéré; cependant je dois convenir, pour y avoir fait une grande attention, que, surtout pour ce qui regarde la morale religieuse, il y a quelque chose de vrai.

Personne ne saurait contester la salutaire influence des opinions religieuses sur la stabilité du bon ordre et le bonheur des citoyens : l'on sait qu'elle est très-grande chez les peuples méridionaux; mais l'expérience et l'observation m'ont prouvé ici que les effets bienfaisans de la religion sont de peu de durée, lorsqu'elle consiste plus en pratiques minutieuses qu'en préceptes de morale. J'ai trouvé le peuple de ce pays en général très-porté pour les pompes, les processions et les images des saints, mais fort peu religieux; presque tous les curés des campagnes se sont plaints à moi du peu de respect des enfans envers leurs pères et mères, de la fréquence inouïe des vols de campagne, de l'abandon de toute bonne foi et de la disposition croissante pour l'ivrognerie. Dans la campagne de Nice même, la conduite des enfans envers leurs parens est vraiment déplorable : quand, après avoir abusé de la complaisance des pères et mères

qui ont tout dépensé pour eux, les enfans des métayers sont parvenus à l'âge de mariage, ils abandonnent communément les auteurs de leurs jours pour chercher quelque métairie et s'établir; et ceux-ci, devenus vieux, sont mis hors de la ferme qu'ils ne peuvent plus exploiter, sans qu'il leur reste d'autre perspective que d'aller mourir à l'hôpital. Le dirai-je sans exciter un juste frémissement? J'ai entendu, dans plus de vingt communes des vallées de la Tinée, de la Roja et de la Visubie, de la bouche d'un peuple très-fanatique, à qui je reprochai la contradiction insigne entre sa conduite et ses idées religieuses, cette réponse horrible, mise en vers du pays, que *qui a peur de l'enfer, meurt de faim en hiver.* Est-il un peuple plus dégradé et en même temps plus malheureux que celui qui est parvenu à étouffer ce sentiment qui prolonge l'existence du juste dans les siècles à venir, qui le venge des crimes du méchant, et qui est la sentinelle la plus vigilante de la sûreté publique?

Autre exemple que la piété, lorsqu'elle n'est pas éclairée, passe au mépris total des choses qu'on avait le plus vénérées, quand

elle s'est changée en incrédulité, et que j'ai recueilli en 1802, à Villefranche, pays où l'on avait certainement été extrêmement dévot. Étant allé visiter une carrière de marbre avec le maire et plusieurs habitans, j'y trouvai en plein air les corps encore bien conservés de sept à huit capucins, que l'acquéreur de leur couvent y avait fait jeter depuis plus d'une année. Je reculai d'horreur, et je ne pus m'empêcher de reprocher vivement au maire sa barbarie et son inhumanité. Il s'excusa sur ce que le curé n'avait pas voulu les faire porter au cimetière sans être payé, et qu'il n'y avait point de fonds affectés à cette destination : sur ma menace d'en rendre compte, il me promit de faire effectuer cette translation; ce qui fut exécuté. Peu d'années auparavant, il n'y aurait eu aucun de ces hommes qui m'accompagnaient*, qui ne se fût empressé de couper un morceau de la robe de ces capucins; et maintenant ils regardaient leurs dépouilles avec autant d'indifférence que celles de quelque animal!

Ai-je besoin d'autres preuves pour faire toucher au doigt qu'il faut à ce pays non pas des prêtres ignorans, mais des ecclé-

siastiques sages, éclairés et désintéressés, prêchant une bonne morale par l'exemple et par les paroles, et assez dotés pour pouvoir se passer de *Madones?*

Je vais dire actuellement tout le bien que la religion sagement dirigée avait fait dans les Alpes maritimes, ce qui la vengera suffisamment des sarcasmes de ceux à qui le récit précédent aurait pu prêter quelques armes : je veux parler des établissemens de bienfaisance qu'elle avait fondés. Je ne les ai pas vus, puisque tout était détruit, et j'ai dû me contenter de souvenirs; mais je me suis reposé agréablement sur leurs ruines, et mon ame, fatiguée de tant de maux, s'est rafraîchie de l'espoir de voir encore un jour le genre humain redevenir meilleur.

Dans tous les pays difficiles, la nécessité rend le peuple laborieux, et il s'était établi ici un noble préjugé qui attachait l'infamie à la profession de mendiant, et la tache d'inhumanité aux communes qui en fournissaient le plus. Cependant, dans une contrée sujette à tant de vicissitudes physiques, où la prévoyance est souvent en défaut, où le travail le plus opiniâtre est

quelquefois rendu infructueux, et d'ailleurs habitée par tant de petits propriétaires et de journaliers à qui la vieillesse rend le secours des bras inutile; dans cette contrée, dis-je, on ne pouvait trop se passer de quelque assistance publique : c'est pourquoi on avait pourvu, dans chaque commune, aux malheurs éventuels par des établissemens de bienfaisance proportionnés à la nature et aux besoins du laboureur nécessiteux, et dont l'organisation était réellement édifiante.

Ils étaient pauvres, comme le lieu; ils n'avaient ni la grandeur, ni le faste de ces édifices qui donnent asile au fainéant comme au malheureux : ce n'étaient pas des alimens donnés régulièrement à des foules de gueux volontaires qui attestent la mauvaise police d'un pays; mais c'étaient des réduits de véritable consolation, une providence éclairée qui fournissait sans bruit au père de famille de quoi faire subsister ses enfans jusqu'à la récolte prochaine.

Ces établissemens consistaient en secours à domicile, en monts-de-piété, en grains ou en argent; en fonds pour doter des filles, et enfin en hôpitaux de malades.

Dans ces beaux temps du christianisme, où le népotisme n'avait pas encore trop attaché ses ministres à cette misérable terre, le produit de leurs épargnes avait été consacré à ces fondations, à côté desquelles était presque partout une école gratuite pour les garçons : à leur imitation, tout homme pieux qui avait rempli une charge, se croyait obligé de laisser quelques fonds à l'institution. L'œuvre était régie par une congrégation de charité ou par une confrérie des pénitens de la miséricorde, à la tête desquels étaient les curés; et ces hommes étaient vraiment miséricordieux. La fondation était aidée des fonds éventuels tirés de la charité publique, et du produit des amendes contre les contraventions aux réglemens de police. Comme chacun se connaît dans les petits endroits, et que le bon curé est ordinairement le meilleur ami de ses ouailles, l'on m'a assuré presque partout que les secours prévenaient souvent la demande.

Les monts-de-piété en grains étaient un fonds plus ou moins considérable de blé et de légumes, qu'un ou plusieurs fondateurs avaient déposés dans un grenier particulier

pour avancer aux laboureurs nécessiteux de quoi ensemencer leurs terres, proportionnément à la quantité de terrain qu'ils avaient à cultiver : ce prêt était rendu à la récolte, avec ou sans intérêt; dans plusieurs villages on ne payait point d'intérêt, et dans d'autres l'intérêt était fixé à la seizième partie de la mesure prêtée. Ces secours en grains étaient plus généralement répandus dans la partie occidentale et septentrionale du comté, et même quelques villages possédaient autant de monts-de-piété en grains que de confréries de pénitens, lesquelles avaient toutes la belle émulation de posséder chacune un établissement pour se secourir. Quant à la partie maritime et méridionale, je n'ai trouvé qu'à *Peglia* des traces de monts-de-piété en grains; mais chaque commune en avait en argent, et partout on distribuait des secours à domicile.

Les monts-de-piété en argent prêtaient sur gages de toute nature, excepté d'objets propres à se détruire; les uns sans intérêt, les autres à l'intérêt de deux pour cent.

Quant aux fonds pour la dotation des pauvres filles, ils étaient plus rares; je n'en ai trouvé de traces qu'à la Briga, Savorgio,

Sospello, Utelle et Nice. Dans le premier endroit, on en dotait annuellement cinq à six, à cent francs chacune; dans le second, quatre tous les dix ans, à 200 francs; dans le troisième, annuellement quatre, à 100 francs; dans le quatrième, deux annuellement, à 300 francs, et dans le cinquième, aussi deux, à 500 francs : la congrégation s'assemblait, le curé à la tête, et le suffrage était pour la plus vertueuse. Partout on m'a assuré que ce suffrage était pour la fille la meilleure recommandation pour trouver un mari.

Aux secours à domicile connus sous le nom d'œuvres de la miséricorde, était ordinairement attachée une petite maison ou une portion de maison, avec quelques lits, au nombre de six à sept, pour les vieillards dénués de tout secours, ou pour les passans malades. Le mouvement des personnes secourues se montait annuellement au terme moyen de vingt à vingt-cinq, à 15 sous par journée; ce qui m'a paru un taux fixe depuis un grand nombre d'années, tant pour les secours à domicile, que pour les journées des malades à l'hôpital. Du reste, la chose était arrangée de manière qu'alors

ceux qui servaient dans les hôpitaux étaient là pour l'utilité des pauvres malades, et lorsque je m'occupai de ce travail, la révolution avait été telle que les malades étaient pour l'utilité des employés. On en jugera par la note comparative suivante, que j'ai prise sur les registres de l'hôpital d'Utelle, le seul presque qui ait été conservé hors de la ville de Nice. Il donnait huit lits en 1790, et il n'en donnait plus que trois lorsque je l'ai visité; cependant la dépense était comme il suit :

1790.	Pour le médecin......	40 francs.
	Pour le chirurgien....	30
	Pour les remèdes......	150
	Pour les servans.......	300
	Pour le régisseur......	100
	Pour l'aumônier......	300
	En journées des malades	1000
1802.	Pour le médecin......	600
	Pour le chirurgien....	120
	Pour les remèdes......	400
	Pour les servans......	200
	Pour le régisseur......	200
	En journées de malades	500

Ici je prie le lecteur de remarquer avec moi que, malgré tant de guerres dont les

Alpes maritimes avaient été le théâtre avant le siècle *de lumières* dans lequel nous vivons, cependant ces établissemens très-anciens avaient survécu à toutes les causes de destruction, et que c'est précisément dans le haut point de civilisation où nous nous trouvons placés, qu'ils ont trouvé leur anéantissement. Est-ce donc que les siècles de lumières ne sont pas des siècles d'humanité? Mais il y aurait de l'ineptie et de l'injustice à raisonner ainsi, à faire la guerre aux progrès de l'esprit humain : tout homme impartial doit voir qu'il s'est glissé beaucoup de fausses lumières, et que c'est contre ces farfadets, malheureusement trop admirés de la multitude, que les critiques et les moralistes doivent diriger leurs coups.

Toutes ces utiles ressources avaient disparu : on ne dotait plus de filles, et le pauvre laboureur, qui ne pouvait pas ensemencer son champ, le quittait pour aller mendier. Je n'ai plus trouvé d'hôpitaux pour les malades, que celui d'Utelle dont je viens de parler; celui de Guillaumes, à moitié détruit, n'ayant plus que deux lits; un, à Villefranche, pour six à sept malades; ce-

lui de Monaco, qui, faute de revenus, ne pouvait plus donner que le couvert aux malades; et, enfin, celui de Nice.

La ville de Nice avait, en 1790, cinq hospices, régis par des congrégations ou des confréries de pénitens; l'œuvre de la miséricorde, chargée de l'administration d'un mont-de-piété en argent, de la dotation annuelle de deux pauvres filles et de la distribution des secours à domicile, avec un revenu de dix à douze mille francs; l'hospice des orphelins, où l'on faisait apprendre des métiers à de pauvres enfans; celui de la charité, destiné aux enfans abandonnés, aux vieillards et aux estropiés; l'hôpital de Saint-Roch, ou des marins, destiné à recevoir les malades de toutes les classes du peuple; et celui de la Croix ou des bourgeois, avec vingt lits, destiné à des classes pauvres un peu au-dessus du commun, qui y trouvaient la commodité et la propreté que les malades auraient pu désirer chez eux. Les revenus réunis de ces divers établissemens se montaient, m'a-t-on dit, à 100,000 francs, sans compter les produits éventuels. Il n'est resté qu'un hôpital civil, une maison de charité, un mont-de-piété

et un bureau de bienfaisance, avec des rentes réduites à moitié.

Les troupes, partout où elles ont passé, ont dévoré les lits, le linge et les meubles de ces demeures sacrées; les congrégations, détruites ou tombées en désuétude, en ont laissé tomber les édifices, qui, d'ailleurs, avaient servi au logement des différentes armées. La majeure partie des capitaux qui servaient aux revenus fixes, se trouvant placés ou sur des biens d'église, ou sur des monts-de-piété des villes du Piémont, ou sur des biens d'émigrés, ou sur les rentes de l'État, se sont ou totalement éclipsés, ou ont bien diminué; les particuliers, profitant de l'anarchie, ou n'ont plus voulu rendre ce qu'ils avaient emprunté, ou ont égaré les titres, ou sont devenus insolvables. Les administrations créées dans le trouble, suivant le parti régnant, soit par crainte, par paresse ou par ignorance, ont négligé de faire les recherches que leur devoir exigeait d'elles; quelques-unes même ne sont pas exemptes, aux yeux de leurs concitoyens, du soupçon d'avoir tiré parti du désordre, au détriment des pauvres. La charité, qui avait créé ces institutions, s'était changée en un

égoïsme froid et impassible ; le produit des amendes, des spectacles, etc., était de nulle valeur, de sorte que cette branche de félicité publique se trouvait presque anéantie, comme celle de l'instruction.

Où repose la main puissante qui soufflera le feu de Prométhée dans ce corps caduc? Quels que soient les changemens que les temps modernes aient amenés, toujours faut-il, pour qu'un état ait de la durée, qu'il soit peuplé et que le peuple soit heureux : il faut donc recréer nécessairement une morale et une charité publiques. Que deviendra, dans les pays pauvres, l'homme le plus laborieux, dénué de tout par l'effet d'un ouragan? Il ira chercher ailleurs, avec ses enfans, une terre plus hospitalière. Mais, s'il est vieux et infirme, que deviendra-t-il s'il n'y a pas une providence dans son endroit?

Sur l'incrédulité.

L'adage grossier de ces montagnards des Alpes maritimes n'est que l'expression franche de ce que dissimulent des peuples plus civilisés ; et comme les êtres de notre intelligence sont liés les uns aux autres de la même manière que les choses physiques, de là vient qu'on voit des savans n'avoir pas honte d'écrire *qu'ils se moquent de la postérité*; que l'amour de la patrie n'existe presque plus; que l'héroïsme de la fidélité n'est plus guère que dans les dis-

cours; que l'amour sentimental même ne sert plus à embellir, à prolonger les jouissances de l'amour physique. Le domaine des choses palpables envahit de jour en jour celui du beau idéal.

Appellerait-on ce nouvel ordre un perfectionnement? Oh, combien il serait malheureux! L'homme ne désire-t-il donc plus l'immortalité? trouve-t-il de nouveaux attraits au néant? ne vit-il plus d'espérance? et son ame, toujours lasse du passé et du présent, toujours avide de l'avenir, borne-t-elle ses vastes conceptions à une poignée de terre? Non. En nous repliant quelquefois sur nous-mêmes, nous sentons que nous sommes immortels, que le crime doit être puni et la justice récompensée. Les savans sont toujours épris de la renommée; ils éprouvent de cuisans chagrins du silence et de l'ironie; mais seulement, pour marcher suivant ce qu'ils appellent *le génie du siècle*, qui procure lui seul les choses matérielles, ils sacrifient à la fortune l'encens pur qui n'est dû qu'à Apollon.

Quelle est la cause de cette dégénérescence qui nous fait paraître tout autres que nous ne sommes réellement? Sont-ce les écrits des soi-disant philosophes, que l'on accuse sans cesse? Ils ont eu tort, sans doute, de faire cause commune avec les corrupteurs de la morale publique; mais ils n'ont fait qu'exprimer ce qui se passait sous leurs yeux. C'est dans la contagion de l'exemple que s'est produite cette cause; c'est dans l'amour insatiable des richesses et du pouvoir, que n'ont pas tardé à manifester ceux qui déclamaient contre les richesses et le pouvoir; c'est dans leur vie dissolue et dans le scandale que pendant plusieurs siècles ils ont offert aux nations. Ont-ils droit de se plaindre de n'avoir pas convaincu, ceux dont la conduite prouve à chaque instant qu'ils ne sont pas convaincus eux-mêmes? Ajoutons à cet exemple l'influence des lois publiques, qui consacrent de plus en plus la supériorité des choses tangibles, quelle que soit leur source, pure ou impure, sur les élans du sentiment, sur les efforts de la puissance intellectuelle; et convenons qu'il faut une grande force d'ame pour mépriser même la crainte de pouvoir passer pour dupe.

Qu'on ne s'y trompe pas : les hommes ne sont plus séduits par la pompe de ceux qui doivent être humbles; les prisons et les baïonnettes ne commandent que la terreur et non pas la croyance; les places et la faveur ne produisent que des hypocrites..... Il est inutile d'en dire davantage : si l'origine que j'ai attribuée dans une note précédente à la civilisation du genre humain, est fondée en vérité, le temps apprendra à nos neveux comment peuvent se soutenir des sociétés où il ne reste plus que la forme de ce qui les avait précédemment constituées.

ARTICLE IV.

Nice, avec son sénat et ses autres établissemens.

Nice, comme nous l'avons déjà fait remarquer, n'occupa d'abord que l'espace de la plaine de l'ancien château; peu à peu elle descendit du haut du rocher, sur ses flancs et à sa base, fut ceinte de murs et flanquée de tours, dont on voit encore quelques restes. La démolition de ce château, pris en 1706 par l'armée française sous les ordres du maréchal de Bervick, et les progrès de l'art de la guerre qui ont frappé d'une heureuse nullité tant de fortifications anciennes, contribuèrent beaucoup à l'agrandissement de cette ville. La paix générale d'Aix-la-chapelle, conclue en 1748, permit à ses souverains de s'occuper entièrement de la pros-

périté de leurs sujets, et Nice, de ville militaire, devint ville marchande avec un port et des franchises. Les jardins qui bordaient ses anciens remparts, du côté du sud jusqu'à la mer, furent changés en rues larges, alignées, composées d'édifices bâtis à la moderne, et devinrent le plus beau quartier de la ville : ce quartier est terminé le long du rivage de la mer par une terrasse longue et spacieuse, qui se réunit aux anciens remparts, et qui offre dans tous les temps une promenade riante et commode. Sur la même ligne, et au-dessous de la terrasse, du côté de la ville, est un cours planté en ormeaux, qui sert aussi de promenade, et tout près de là une fort belle et grande place, dite de Saint-Dominique, à cause d'une belle église sous l'invocation de ce saint, qui se trouve sur cette place.

Dans des temps plus modernes, Nice a encore été augmentée du côté du nord par une place très-vaste et très-régulière, entourée de belles maisons avec des portiques tout autour, et au bout de cette place est la porte où commence le superbe chemin qui conduit en Piémont. Elle porte le nom de place Victor, du nom d'un grand roi

qui a fait beaucoup de bien à cette ville, et elle conduit au port par un beau chemin planté en ormeaux, pratiqué au-dessous du rocher du château, et qui, allant rejoindre un autre chemin partant de la terrasse, sous ce même rocher, du côté du midi, permet de faire le tour de l'enceinte de la vieille et de la nouvelle ville, ce qui n'exige pas plus de quarante minutes pour un homme à pied.

Outre son enceinte, Nice a deux faubourgs considérables à la file l'un de l'autre, et qui bientôt n'en feront qu'un seul, par l'empressement que l'on met à bâtir : l'un, celui de *Paglion*, n'est séparé de la ville que par le pont jeté sur cette rivière ; l'autre, qui est un peu plus loin sur le chemin qui conduit au Var, s'appelle *de la Croix de marbre*, d'une croix élevée en mémoire de la célèbre négociation qui eut lieu en 1538, hors des portes de Nice, entre l'empereur Charles-Quint, François I.er et le pape Paul III. Ce faubourg, bâti en maisons élégantes, construites particulièrement pour les Anglais qui viennent passer l'hiver à Nice, s'agrandit chaque jour rapidement, et tant par la propreté

de ses édifices, que par les jardins d'orangers qui l'entourent, il donne réellement au voyageur arrivant de France à Nice, l'idée d'une ville opulente et délicieuse.

L'on voit que Nice est bornée au sud par la mer; à l'ouest, par le torrent de Paglion; à l'est, par le rocher du château, et qu'au nord elle n'a d'autres limites que la campagne.

Telle est cette fille de Marseille, qu'on aperçoit du pont du Var, au bout d'un étroit rivage, long d'environ une lieue et demie, et dont elle termine l'horizon. De là s'aperçoivent les ruines de son château; le château bâti sur Montalban, qui domine ces ruines, et celui de Villefranche, qui est lui-même dominé par les redoutes de Montgros. Si c'est dans la saison de l'hiver que l'on arrive, les clochers de la ville paraissent s'élever sur une campagne toujours verte, qui annonce déjà le retour du printemps, tandis que les cimes des rocs pelés qui entourent la côte et qui sont occupées par la neige, attestent le contraire. A mesure qu'on s'approche de Paglion, le rivage s'agrandit et prend la forme d'un plateau

arrondi, contre l'un des côtés duquel la ville est bâtie; bassin d'une circonférence de trois lieues à peu près, parsemé d'environ mille maisons de campagne, occupé en grande partie par la grève de Paglion, et surmonté par les collines de *Cimier*, *Rimier*, *Saint-Pierre*, *Féerie*, *Montgros*, *Mont-Boron*, *Mont-Alban*, au milieu desquelles le *Mont-calvo* (Mont chauve), situé au nord-ouest, élève une tête altière et continuellement pelée, comme son nom l'indique.

Ainsi protégée contre le nord-ouest par les collines qui l'entourent de ce côté, Nice est à l'abri de ce terrible *mistral* qui désole et refroidit les côtes et l'intérieur de la Provence : elle doit, ce me semble, à cette position seule, la température plus douce de son climat; mais elle n'échappe pas aux vents du nord et nord-est, qui y soufflent assez fréquemment durant l'hiver et le printemps, et qui suppléent aux fonctions que les médecins provençaux ont attribuées au *mistral*, de chasser au loin les vapeurs malfaisantes. Si Nice, vivante, est en effet descendue du château, ses habitans y retournent après leur mort : l'on y a conservé le

cimetière, qui domine par conséquent la ville, dont le terrain a peu de profondeur, et duquel j'ai vu souvent s'élever de sombres vapeurs, que les vents dont je viens de parler parviennent à dissiper.

Il y a une pente considérable de la ville vieille à la ville neuve; ce qui fait que la première, quoique avec des rues plus étroites, est beaucoup plus salubre relativement à l'humidité. Cette dernière, presque à niveau des eaux de la mer, est en grande partie bâtie sur pilotis, et l'eau des puits y est si peu profonde, que dans le temps des pluies on la prend avec la main.

Je ne crois pas que Nice ancienne ait jamais eu rien de remarquable, du moins aucun monument ne l'atteste; mais l'impossibilité d'avoir des puits dans un roc très-dur, avait créé la nécessité des fontaines, et Joffrédi nous apprend, dans son *Nicœa civitas, cap.* 11, qu'en 1561 les eaux de la fontaine de Riquier venaient jaillir sur les places publiques. J'ai vu moi-même dans des fossés profonds, ouverts pour la reconstruction de quelques maisons, de vieux restes d'aqueducs en bois, qui attestent ce

que dit l'historien. Nice nouvelle, à part la différence d'architecture des maisons et la largeur des rues, n'offre pareillement rien de curieux, et se trouve dénuée de tout agrément. Elle n'a qu'un pont étroit pour communiquer avec ses faubourgs, et les vieilles portes qui lui restent, ressemblent plutôt à l'entrée d'une cave qu'à celle d'une ville. Excepté la terrasse et le cours dont j'ai parlé, elle manque de promenades et d'abri contre l'ardeur du soleil dans les chaleurs de l'été. Elle n'a point de fontaines, et ses habitans se contentent de l'eau plus ou moins mauvaise des puits, tandis qu'entourée d'eaux vives elle pourrait, avec une très-petite dépense, les faire jaillir au milieu de tous ses carrefours, et voir ses rues, pendant l'été, rafraîchies par des ruisseaux permanens. Paglion, depuis longues années, ravage un terrain précieux, et sa grève dépare au loin les plus belles campagnes et le quartier le plus fréquenté de la ville. Le Niçard voit tout cela avec un œil d'indifférence; il gémit des maux quand ils arrivent, et les oublie le lendemain. Voici, en deux mots, la mesure de son patriotisme. « Pourquoi, » disais-je un

jour à un marquis, descendant des anciens consuls, consul lui-même lors de l'occupation du pays par les Français, et encore magistrat au moment où je lui parlais ; « pourquoi n'avez-vous rien fait pour votre « pays, au point de ne pas même lui don« ner des fontaines ? » — « Ma foi, me ré« pondit-il froidement, cela était facile : « j'avais un beau plan et les moyens prêts; « mais on me fit attendre quinze jours une « charge que je sollicitais, et je ne voulus « rien faire. » Tout ce qui est à Nice est par conséquent le bienfait des rois de Sardaigne, et leur récompense est dans l'histoire et dans le souvenir des sages, qui savent apprécier les bons princes.

Le commerce et la prospérité de cette ville furent un objet constant de leur sollicitude, et après lui avoir accordé la franchise, ils ne négligèrent rien pour en faire un port sûr et commode. De beaux édifices s'élevèrent sur la plage; on pratiqua, dans l'épaisseur du môle qui revêt le port, des cuisines pour la commodité des marins, des magasins, des logemens pour les forçats, et au-dessus un bureau pour la santé; de belles fontaines en marbre entouraient le

port; de beaux chantiers étaient commencés, lorsque la guerre s'alluma. Par malheur, le gouvernement, ce me semble, avait été mal servi, et ces ouvrages, plus magnifiques que solides, ne résistèrent pas à l'action combinée des vagues de la mer, et de l'incurie des nouveaux gouvernans qui devaient les conserver et les achever.

Revenue sous la domination de ses souverains légitimes et dans l'espoir où nous sommes d'une longue paix, la ville de Nice ne peut que devenir de plus en plus florissante, et sa marine ne peut que s'agrandir, surtout maintenant que, par un traité fait avec les Algériens, son commerce n'a plus à redouter ces pirates. Elle verra donc bientôt des étrangers y aborder en foule, et ses faubourgs ne tarderont pas de ne faire avec elle qu'une seule ville. Alors le torrent de Paglion sera encaissé; des quais s'établiront de part et d'autre sur ses rives; les deux parties de la ville communiqueront par des ponts larges et faciles; les eaux de Riquier ou du Temple viendront jaillir au milieu des places et arroser les rues desséchées par les feux de la canicule. Le passant n'aura plus l'odeur infecte des cloaques si multipliées partout; il

ne sera plus obligé de se détourner du cadavre d'un animal domestique abandonné sur place; les mille et plus de mètres occupés par le lit du torrent seront transformés en jardins odoriférans; pendant la nuit les rues seront éclairées, et pendant le jour des arbres placés autour de la ville permettront de jouir en tout temps de l'air pur de la campagne qui l'environne. Ces landes multipliées qu'on voit à regret sur les bords de la mer, depuis Nice jusqu'au Var, seront plantées d'arbres qui orneront cette grande route, et qui ajouteront au charme naturel déjà répandu par le climat.

Le comté de Nice était et est sans doute encore divisé en deux provinces, dont Nice est la capitale : en cette qualité, Nice est le siége d'un sénat, d'un magistrat de commerce, d'un magistrat de santé, d'un juge-maje, d'un intendant général, d'un trésorier général, d'un évêque suffragant de l'archevêque d'Embrun, d'un chapitre nombreux, d'un gouverneur de tout le pays et d'un commandant de la ville. Comme plusieurs de ces institutions sont un modèle de justice, de sagesse et de simplicité, je me propose de les faire connaître, après avoir

parlé des moyens d'instruction publique établis en 1790.

Il y avait à Nice un collége composé de quatre régens pour la sixième, la cinquième, quatrième et troisième, de trois professeurs pour les humanités, la rhétorique et la philosophie, et d'un professeur de mathématiques. Ces quatre professeurs pouvaient conférer le grade de maître ès-arts. De plus, pour favoriser les étudians en droit et en médecine, qui devaient aller prendre les degrés à l'université de Turin, il y avait à Nice deux professeurs soldés par le gouvernement pour chacune de ces sciences, auprès desquels les étudians pouvaient passer deux des cinq années exigées par les réglemens de l'université pour obtenir le doctorat. Outre le collége, chaque endroit de la province un peu considérable avait deux instituteurs, un des élémens de lecture et d'écriture pour les enfans des laboureurs, et l'autre des élémens des langues latine et italienne. Ces établissemens dépendaient de fondations de chapelles ou de messes, auxquelles était attachée l'obligation d'enseigner la jeunesse gratuitement; c'était par conséquent des prêtres qui en étaient char-

gés, à des appointemens fort modiques, qui n'excédaient pas 500 francs pour les maîtres de latin, mais qui suffisaient pourtant à des célibataires et dans un temps où les vivres étaient à fort bon marché. Toutes ces écoles étaient surveillées gratuitement et avec le plus grand soin par un magistrat appelé *magistrat de la réforme*, et qui était composé des principaux fonctionnaires civils et ecclésiastiques de la province. Tous les ans, ce magistrat s'assemblait solennellement pour examiner les élèves et distribuer les prix.

Le législateur, dans sa sagesse, n'avait pas voulu que les affaires de commerce fussent entièrement décidées par des commerçans, qui sont souvent à la fois juges et parties; il avait bien prévu, ce que nous voyons arriver tous les jours, qu'ils pourraient quelquefois user de trop d'indulgence, sinon pour la fraude et les faillites volontaires, du moins pour les résultats de ces spéculations hasardeuses qui n'en plongent pas moins plusieurs familles dans le désespoir. C'est pourquoi les tribunaux de commerce sont composés, dans les états du roi de Sardaigne, du premier président du

sénat, qui les préside; de l'intendant, qui le remplace en son absence; de deux sénateurs, de trois juges gradués et de deux négocians n'ayant que voix consultative, appelés *consuls de commerce;* du procureur général du commerce et d'un substitut.

Le magistrat de santé ou du *protomédicat* est composé des premiers magistrats de la province et du représentant du premier médecin du roi : il connaît de toutes les affaires qui intéressent la santé des citoyens; il surveille l'exercice de l'art de guérir, les pharmacies, les marchands de comestibles et les drogueries, commerce qu'il n'est pas permis d'entreprendre sans l'avoir appris et sans avoir subi un examen. Ce tribunal juge en dernier ressort, et on l'avait trouvé si utile à Nice dans les premiers temps de l'occupation, qu'on y avait suppléé par une commission de santé dont le préfet était le président.

On a beaucoup écrit depuis vingt-cinq ans sur le meilleur mode d'administrer la justice, et l'expérience m'a confirmé que nous sommes hommes et qu'il y a des abus partout. Je n'entreprendrai donc pas de faire des comparaisons, qui d'ailleurs seraient dé-

placées ici ; mais l'organisation de l'ordre judiciaire dans les états du roi de Sardaigne est si simple, si peu ruineuse pour les parties, d'une hiérarchie si parfaite, et basée sur des codes si clairs et si positifs, qu'elle m'a paru digne d'appartenir à l'histoire.

Elle consiste, en commençant du bas de l'échelle en haut, en un *baile* pour chaque commune, un juge ordinaire, un juge-maje pour chaque province, un sénat pour tout le comté ou duché, et le roi en dernier ressort.

Le baile (*châtelain* en Savoie) est une espèce de juge local, pris régulièrement dans l'ordre des notaires et résidant nécessairement dans la commune. Ses fonctions sont de recevoir toutes les plaintes, de tenir registre de celles qui appartiennent à la simple police et emportant peine correctionnelle, pour les présenter au juge ordinaire lors de son *accedit*, et d'avertir immédiatement celui-ci des cas qui emportent peine afflictive, pour la procédure en être aussitôt instruite, soit par ce juge, soit par son lieutenant, ou par une délégation à ce même baile. Il connaît spécialement de la nourriture et des salaires dus aux ouvriers, aux

nourrices, aux domestiques, aux orphelins et autres de cette nature; des contestations relatives aux changemens de limites et aux dommages ruraux; enfin, de toutes les petites affaires qu'on peut expédier sans posséder de grandes connaissances judiciaires, et qui n'excèdent pas la somme de 40 livres de Savoie. Il y a appel de ses décisions au juge ordinaire et de celui-ci au juge-maje.

Le baile est nommé pour trois ans par le roi, le seigneur ou la commune, lorsqu'elle en a le droit, et cette nomination, pour avoir son effet, doit être approuvée par le sénat. Il peut être réélu, mais seulement sur une déclaration, signée du juge ordinaire, attestant qu'il n'y a point eu de plaintes légales portées contre lui aux assises triennales. Cet officier judiciaire n'a point d'appointemens fixes; mais il jouit de rétributions très-modiques, fixées par un tarif général. Si, comme l'on dit, la voix du peuple est la voix de Dieu, cette institution est excellente; car c'est celle que j'ai vu le plus regretter partout, et l'on me disait dans chaque village que le baile conciliait beaucoup d'affaires, et qu'il faisait beaucoup de bien, lorsqu'il était bien choisi.

Les juges ordinaires sont nécessairement docteurs en droit, ainsi que leurs lieutenans. Lorsqu'ils ont pris leurs grades, ce qui exige cinq années d'études, ils ne sont encore aptes aux fonctions de juge ou d'avocat qu'après deux ans de pratique chez l'avocat des pauvres; après quoi ils subissent un nouvel examen devant le sénat, qui leur permet alors d'exercer, s'ils ont fait preuve de capacité.

Ils connaissent en première instance de toutes les affaires civiles et criminelles, de quelque nature qu'elles soient. Au criminel, ils peuvent appliquer à la question (coutume barbare, inutile et injuste, qu'on ne tardera pas d'abolir partout où elle ne l'est déjà) et condamner à toutes les peines déterminées par les lois, sans autre appel qu'au sénat. Au civil, au contraire (ce qui paraîtra fort étonnant), ils ne jugent en dernier ressort que jusqu'à la somme de 400 livres de Savoie (480 fr.), au-delà de laquelle il y a appel au juge-maje et de celui-ci au sénat. Leur juridiction comprend plusieurs communes, dans lesquelles ils sont obligés de se rendre tous les ans au moins une fois, pour y tenir les assises : là, ils

donnent suite à toutes les affaires urgentes et sommaires, et chaque juge prononce seul, avec l'intervention d'un vice-fiscal, sur toutes les affaires de simple police et correctionnelles, et ce sans appel, par la raison que les peines correctionnelles n'excèdent pas celles de la simple police municipale en France.

Ces juges sont aussi nommés pour trois ans par le roi ou par le seigneur, et doivent être confirmés par le sénat. Ils sont rééligibles, mais à la condition expresse d'une déclaration délivrée par le juge-maje de la province, qui atteste qu'il ne lui est parvenu aucune plainte légale contre leur gestion. Ils ne jouissent non plus d'aucun appointement fixe, mais seulement de modiques rétributions fixées par le tarif général : elles étaient si faibles, que j'ai connaissance d'une affaire de 50 livres, jugée anciennement, après une procédure assez longue, qui n'avait coûté que onze livres de frais, et qui, ayant été remise depuis l'occupation par la France devant les nouveaux tribunaux, avait déjà coûté cent francs de frais de justice. On a vu pourtant à l'article précédent que le nombre des procès avait

encore doublé, et je me suis convaincu que, quand on a la passion de plaider, le haut prix mis à la chicane n'est pas ce qui peut en corriger.

Les trop grandes attributions données à ces juges en matière criminelle, malgré les précautions dont leur institution est environnée, est ce dont on s'est plaint le plus généralement dans chaque commune, et ce qui exigerait quelques restrictions. Il conviendrait, à mon avis, 1.° qu'ils ne pussent juger qu'assistés de deux lieutenans, car c'est trop pour un homme de décider seul du sort de ses semblables; 2.° que les débats de la procédure fussent publics. Je suppose d'ailleurs qu'on a maintenu l'abolition de la torture prononcée par les lois françaises.

Le juge-maje (*judex major*) est à la tête des juges ordinaires de la province, et son tribunal est un tribunal d'appel intermédiaire entre ceux-ci et le sénat, pour les causes civiles qui passent la somme de 400 livres de Savoie. Il réside au chef-lieu, ainsi que son lieutenant, l'avocat fiscal provincial et tout ce qui tient à l'ordre judiciaire. Chaque année, il tient ses assises pour écouter les plaintes portées contre les juges or-

dinaires. Il est nommé par le roi, et ses lettres sont registrées par le sénat. Quoique à vie, il est cependant amovible, lorsque le bien d'une province le demande. Les appointemens fixes de ce magistrat n'étaient autrefois que de 800 livres de Savoie, outre des rétributions fixées par le tarif, et qui, pour être un peu plus fortes que celles des juges ordinaires, étaient pourtant aussi fort modiques.

Le sénat est un tribunal suprême de justice, composé d'une ou de plusieurs chambres, dont les places sont ordinairement données au mérite et deviennent la récompense des services rendus, d'abord dans les judicatures inférieures, puis dans les fonctions d'avocat fiscal, ensuite de juge-maje, échelle régulière pour parvenir à la dignité de sénateur. Le sénat de Nice n'avait qu'une chambre, composée de sept membres, y compris le premier président.

Les fonctions du sénat sont : la haute surveillance de tout l'ordre judiciaire de son département ; de juger en première et dernière instance les causes civiles dont la valeur excède celle de 2000 livres de Savoie, et les causes des pupilles, mineurs, veuves,

etc., afin de leur épargner les frais de justice antécédens, lorsque, pour éviter l'appel, ces personnes, que la bienveillance de la loi regarde comme privilégiées, ne veulent pas recourir d'abord aux juges ordinaires; de juger en dernière instance toutes les causes civiles excédant 400 livres; de réviser, confirmer ou annuler tous les jugemens criminels avant leur exécution; d'envoyer tous les trois ans un commissaire dans les justices-majes pour tenir les assises et statuer sur les plaintes portées contre le juge-maje; de confirmer les nominations de tous les juges de son département, et de nommer aux différens offices de justice de son ressort; enfin, d'entériner, à la diligence de l'avocat fiscal général, tous les édits du souverain concernant son département, avec droit, d'après la constitution, de faire des remontrances après les avoir entérinés : droit dont pourtant il n'y a pas d'exemple que le sénat de Nice ait jamais usé. Auprès du sénat siégent un avocat fiscal général et un avocat des pauvres, fonctions qui donnent rang de sénateur.

Les sénateurs sont à vie, mais amovibles : ils avaient, avant la guerre, des appointe-

mens fixes de 1200 livres, sans compter les épices déterminées par le tarif général; tarif qui s'étendait sur tous les employés judiciaires et dont il était extrêmement dangereux de s'écarter.

Quoique cour souveraine en fait de justice, cependant il s'est présenté des cas où l'on a appelé des décisions du sénat; alors on présente requête au roi, qui, s'il le juge convenable, renvoie l'affaire au sénat de Savoie ou de Turin.

Pour achever de donner une idée du régime des états de la maison de Savoie en 1790, je dirai que le traitement d'un professeur de collége était de 400 à 800 livres; d'un professeur de l'université, comme celui d'un sénateur; d'un trésorier de province, de 800 livres; d'un intendant de province, d'un président et d'un commandant, de 1800 livres. Le maximum des places était de 3000 livres, et les hauts emplois de la cour étaient purement honorifiques.

Point d'états-majors civils grassement soldés, absorbant toutes les pensions; aussi les fonctionnaires et leurs veuves étaient-ils assurés de ne pas mourir de faim dans leur vieillesse.

Un intendant n'avait qu'un secrétaire, payé à 600 livres, et rien n'était retardé. Toute la machine des impôts directs consistait en un trésorier et des collecteurs de tailles, pris dans les villages, qui allaient les chercher eux-mêmes et les portaient au trésorier, et dont les émolumens se montaient tout au plus à 100 livres. Je me rappelle encore, du temps de ma jeunesse, ces bons paysans, lorsqu'ils venaient dans ma maison, où nous étions souvent gênés : ils nous disaient de ne pas nous attrister et qu'ils passeraient une autre fois.

Ce qui manquait à ces traitemens était payé en honneur, monnaie qui, à la vérité, commençait à être dépréciée par la maladresse qu'on avait eue depuis cinquante ans de vendre la noblesse. D'ailleurs il faut dire aussi qu'en général tout le monde allait à pied, et que l'on n'avait que deux habits, l'un pour tous les jours et l'autre pour les dimanches, sans aucune surcharge de breloques. Les magistrats n'en étaient pas moins honorés et obéis.

Le bon évêque de mon pays (vallée de Maurienne) n'avait une vieille voiture que pour la forme. Il allait partout, prêchant lui-

même ses pastorales. Je lui ai vu souvent sa soutane rapiécée au coude, et il distribuait aux pauvres la plus grande partie de ses revenus, qui étaient considérables ; aussi avait-il le don de persuader.

Les revenus du roi n'étaient alors que de vingt-huit millions, et je suis sûr qu'il était plus riche qu'à présent qu'on dit qu'il en a au-delà du double.

ARTICLE V.

Villefranche, Monaco, Sospello, Utelle, Puget-Théniers.

Villefranche, petite ville d'environ 300 maisons, bâtie en amphithéâtre à l'ouest de la rade de ce nom, au milieu des rochers qui tapissent cette côte, est principalement remarquable par son climat, qui est plus chaud que celui de Nice, puisque les citronniers y sont cultivés en plein champ et que les récoltes sont plus hâtives, et surtout par sa rade et par son port qui, ayant été longtemps le seul port militaire des rois de Sardaigne, avait fixé toute leur attention et avait réuni grand nombre de beaux bâtimens destinés à l'usage de la marine royale.

Ces établissemens sont, 1.° une maison de force, commencée par les Français, en 1744, et achevée par les souverains du pays, propre à loger 800 forçats.

2.° Attenant à celle-ci un grand magasin, appelé magasin du commerce, destiné à contenir les matériaux qui servent au carénage et autres effets de marine.

3.° Un arsenal considérable, ayant une bonne et grande forge, et des magasins spacieux pour la fabrication des voiles.

4.° Un autre grand magasin, qui sert d'entrepôt aux mâts et aux agrès des vaisseaux.

5.° Un hôpital assez vaste et bien aéré, pour 200 forçats malades.

6.° Des casernes pour 800 hommes, ayant au rez-de-chaussée six grands magasins très-secs, destinés aux approvisionnemens de bouche et à conserver les tonneaux de goudron.

7.° Une belle et grande corderie couverte, et une autre non couverte, où l'on peut faire des cables de toute longueur et de toute grosseur.

8.° Sur le quai un vaste bâtiment avec six grands magasins, servant à l'administration de la marine.

9.° Tout au sud-ouest, un château fort, sis au pied de la montagne de Mont-Alban, dominé par le fort de ce nom, impropre à soutenir un siége, construit par Emmanuel-Philibert et augmenté par les Français en 1744, servant de résidence au gouverneur. Plus, une belle fontaine, fournissant en tout temps une eau abondante et intarissable, conduite par un aqueduc, ce qui doit être considéré, sur cette plage brûlante, comme un des plus grands avantages.

Tous ces édifices sont bâtis avec goût et solidité; mais ils étaient frappés de nullité lorsque je les visitai, et le silence des déserts régnait dans ces vastes demeures, retentissant autrefois de la voix bruyante des marins et des constructeurs de navires. La ville, tout aussi déserte et silencieuse, rappelait, par le deuil dont elle paraissait couverte, ce gouvernement qui en occupait autrefois tous les citoyens à tant d'emplois et à tant d'occupations nécessaires au service de la marine. Leurs vœux sont aujourd'hui comblés, et quoiqu'une plus grande côte soit réunie à ce domaine, je ne connais rien, depuis Toulon jusqu'au golfe de la *Spezzia*, qui équivale à la rade

de Villefranche pour une marine militaire.

Quand on a été à Villefranche, on ne doit pas en partir sans avoir visité la péninsule de *Saint-Hospice*. Cette péninsule est une plaine délicieuse, presque entièrement cultivée, habitée par plusieurs familles de pêcheurs, bonnes gens et jouissant d'une honnête aisance; elle est terminée par deux pointes : l'une qui regarde Villefranche, appelée le *phare*, et l'autre tournée vers le golfe de Saint-Jean, appelée proprement Saint-Hospice, du nom de la chapelle de ce pieux anachorète, qui y a fini ses jours. On se rend à cette chapelle par un petit chemin, au milieu des caroubiers et des oliviers. On rencontre d'abord les bâtimens de la *Madrague* ou de la pêche aux thons, dont je parlerai au chapitre suivant; puis les ruines d'un fort, en carré long, construit par le duc Victor-Amédée de Savoie sur l'emplacement d'une ancienne tour ou fort qui y existait déjà dans le cinquième siècle et qui était fort propre à défendre cette côte, ne pouvant être attaqué que par mer : il en reste une tour destinée aux signaux et des traces d'anciennes citernes. On arrive enfin à la chapelle du saint. En

continuant de faire le tour, on trouve à la pointe du phare le fanal, octangle surmonté de deux étages, avec des galeries en fer et une lanterne en état, d'environ quinze mètres d'élévation; après se présentent des batteries pour protéger la côte, et des canonniers dont l'aspect et les mœurs contrastaient singulièrement avec les paisibles habitans de cette heureuse solitude.

Mais on ne la quitte qu'à regret et qu'après avoir eu l'esprit occupé de mille souvenirs, de mille idées bizarres et opposées, qui vous tenaient en suspens, tandis que vos yeux admiraient cette mer magnifique qui venait se briser contre le rocher sur lequel nous étions placés. Ici avaient paru successivement les Pélages, les Romains, les Goths, les Vandales, les Suèves, les Alains, les Lombards, les Mores, les soldats de Charles-Martel et de Charlemagne : cette terre que je foulais avait nourri de pieux solitaires venus de l'antique monastère de *Lérins*, à la tête desquels était l'anachorète qui a donné son nom à la péninsule. *Hospitius*, vivant sous *Gontran*, roi des Francs, en 575, voyait de sa retraite les Lombards

descendre les Alpes liguriennes et venir désoler les Gaules. Il avertit le peuple de mettre en sûreté ce qu'il a de plus précieux; il exige de ses compagnons de se retirer et de le laisser seul; et les uns et les autres, qui ne peuvent concevoir un orage que rien n'annonçait encore, n'obéissent qu'à regret, et comme forcés par la haute réputation de sagesse et par l'assurance prophétique de l'hermite. Cependant les Lombards arrivent, des soldats se portent vers la demeure du saint et lèvent sur lui un cimeterre impitoyable; mais ils sont frappés de sa constance et de cette majesté qui se peint sur la physionomie des grandes ames: ils tombent à ses genoux et se convertissent. (*Jofredi, Nicæa civitas, tit. X.*) Qui peut ne pas se sentir ému au souvenir ou à l'aspect de si grands monumens?

Passons outre, et nous arrivons à *Monaco*. Qu'on s'imagine un rocher presque rond, s'avançant dans la mer, sur la cime duquel il y a des maisons entourées de fortifications, peuplées d'environ onze cents ames, et l'on aura une idée de cette capitale du plus petit des États. Un autre rocher, appelé *Tête de chien*, domine celui de

Monaco : il faut se détourner de la grande route pour arriver dans cette ville, gravir une montagne pénible et passer sur plusieurs ponts-levis, avant de pénétrer jusqu'à la dernière porte de la ville. On arrive à la place du château, la seule qu'il y ait à Monaco, comme le château est lui-même la seule chose qu'il y ait à voir : c'est un vaste édifice d'une apparence antique, orné intérieurement de plusieurs belles peintures à huile, que le cœur me saignait de voir laisser dégrader. Il y a aussi cinq belles citernes, servant à l'usage des habitans, qui n'ont d'autre eau sur leur rocher que celle de la pluie. On y trouve un hôpital militaire pour le service de la garnison, et une manufacture de tabac. Il y avait autrefois une espèce de collége entretenu par l'État, ayant deux instituteurs, l'un pour les principes, et l'autre pour les belles lettres; de plus, une marine du prince, consistant en un petit bâtiment armé, destiné à faire payer un droit aux navires qui passaient à la vue de Monaco. Rien de tout cela n'existait plus, et la pâle oisiveté, réunie à la misère, était empreinte sur tous les visages de cette chétive population. Combien

ne devait-elle pas regretter son prince! Il lui avait fait tout le bien possible: presque chaque habitant avait un emploi, et elle se partageait entièrement ses revenus, qui se montaient, m'a-t-on dit, à 100,000 francs.

Monaco est la capitale, et *Menton* la principale ville de ce petit État : la première a les parchemins, de la noblesse et des dignités ; la seconde a les richesses. En entrant dans celle-ci, ville d'environ 3300 ames de population, on se trouve de suite dans une rue toute peuplée d'artisans de différens métiers, ayant boutique ouverte et travaillant, comme dans une grande ville, ce qui lui donne un air d'opulence. Menton avait autrefois un gouverneur, un juge, un magistrat des citrons, dont j'ai parlé précédemment : elle n'avait plus rien de tout cela lors de mon passage, et ne paraissait pas le regretter ; à leur place étaient une vingtaine de négocians riches, grand nombre de marins fort occupés, et le plaisir, extrêmement vif dans les petits pays, de voir abattu l'orgueil de Monaco que Menton avait beaucoup jalousé. Le pays est beau, le ciel est doux, les habitans sont maniérés; avec cela, lorsqu'on a vu le peu

qu'il y a à voir, l'on se sent un besoin pressant d'aller plus loin.

Sospello, ville bâtie au pied du col de *Brouis*, d'une population à peu près égale à celle de Menton, avait, suivant *Alberti*, son historien, dans les anciens temps, ses avenues défendues par vingt-quatre châteaux dont les montagnes environnantes étaient hérissées. Aujourd'hui démantelée, et la proie de quiconque occupe les hauteurs, elle n'est plus remarquable que par le souvenir des guerres qu'elle a soutenues contre les comtes de Tende, de Beuil, les marquis de Dolce-Aqua et autres petits souverains d'alors. Les princes de la maison de Savoie lui ont conservé de grands priviléges dus à sa valeur et à sa fidélité. Elle resta chef-lieu de viguerie ou de province, ayant par conséquent un intendant, un juge-maje, un avocat fiscal et tout ce qui s'en suit. Ses colléges étaient montés comme ceux de Nice, et ses habitans étaient exempts du logement des gens de guerre.

Les arts et le commerce y ont toujours été fort peu connus et même fort peu estimés: la guerre, la culture des terres, l'état ecclésiastique et les professions qui tien-

nent aux tribunaux de justice ont été de tous les temps l'unique occupation des gens de cette ville, dans laquelle je comptai encore, lors de mon passage, trente avocats, huit procureurs, huit notaires et une nuée de clercs, d'huissiers, etc. Mais, comme alors tous ces individus n'étaient plus occupés de leur état et ne savaient faire autre chose, rien n'annonçait davantage la désolation d'une ville que les rues tristes et silencieuses de Sospello. Il est vrai qu'on lui avait fait une grande injustice en plaçant la sous-préfecture et le tribunal à Monaco, lieu absolument excentrique. Les habitans de Sospello doivent avoir repris en ce moment leur gaieté, si pourtant de pareilles gens sont jamais gais. Toutefois, malgré le plaisir qu'ils éprouvent à pouvoir encore une fois s'occuper de procès, je leur dirai le vœu que j'ai formé pour eux en traversant leur territoire : c'est que, placés sur la grande route du Piémont, ils puissent quelque jour ajouter à ce plaisir celui que procure l'industrie ; qu'ils parviennent à exploiter les carrières de marbre et d'albâtre, les mines de charbon de terre et de vitriol de fer, que leurs montagnes recèlent. Il est vrai que le col de Brouis sera

toujours un grand obstacle au transport des matières pesantes; mais ils peuvent se rapprocher de la mer par la route de Sospello à Menton, qui avait été commencée avant la guerre.

La petite ville d'*Utelle*, faite exactement comme une *L*, ainsi que son nom le porte, a fixé mon attention par sa propreté, sa petite place carrée sur laquelle est son église, son hôpital, son hôtel-de-ville et des portiques ; par quelques restes d'antiquités et par la vivacité de ses habitans. L'élégance de cette église, l'ordre et la bonne tenue de l'hôpital, la commodité et l'arrangement de la maison de ville, l'air d'aisance de quelques maisons, et ce dans un pays sans aucune communication, sans industrie et sans commerce, m'annonçaient qu'un esprit d'ordre et de méthode avait régné plus particulièrement dans cette commune que dans beaucoup d'autres.

Ses armes sont une *ourse pleine*, pour annoncer l'élévation et l'âpreté du lieu sur lequel la ville est située. Sur la pointe d'un rocher voisin est un sanctuaire très-accrédité, dédié à la Vierge, et soit qu'on veuille s'y rendre ou qu'on veuille aller à la ville,

ce n'est qu'à travers des horreurs et des précipices qu'on y arrive ; le chemin de part et d'autre est taillé dans le roc vif.

Utelle, dans les temps barbares, était une place forte, indépendante : la population logeait entièrement dans une espèce de citadelle dont il reste encore quelques fragmens; le clocher actuel en était la tour, placée à côté du pont-levis, dont il ne reste plus que l'éperon. On lit dans les chroniques, qu'on ne commença à bâtir hors de cette enceinte qu'après que les Goths et les Vandales eurent cessé leurs incursions. De 5000 ames qu'était peuplée alors cette ville, il n'en reste plus que 1500, parmi lesquels le nombre des prêtres et des autres célibataires est fort considérable.

Peu d'autres peuplades des Alpes maritimes m'ont paru avoir autant d'intelligence et de dispositions aux sciences que celle d'Utelle. Avant la guerre, ses habitans joignaient, dit-on, à ces qualités la gaieté, la franchise, la générosité et l'amour du travail; quant à moi, je leur ai trouvé un naturel sombre, crapuleux, oisif, porté au brigandage et à la cruauté. Il est peu de routes où il se soit commis autant d'assas-

sinats que dans celles qui y aboutissent : livrés à la nature, les Utéliens sont redevenus tels qu'ils étaient quand ils se tenaient renfermés dans leur citadelle, dont ils ne sortaient que pour butiner. C'est avec regret que je m'exprime ainsi ; car Utelle est le pays d'un homme bienfaisant qui m'a rendu plusieurs services, et à qui je souhaite mille prospérités, s'il vit encore.

Le lecteur est fatigué de ces détails, quelque abrégés qu'ils soient, sur des lieux sans gloire et sans agrémens ; et moi aussi j'étais oppressé des tableaux sombres que je venais de parcourir, quand je suis arrivé à *Pujet-Theniers*, où j'ai trouvé quelque repos. Cette petite ville de 1050 ames, chef-lieu d'arrondissement, divisée en deux portions par le torrent de la *Roudoule*, qu'on passe sur un pont de pierre, est assez propre, bien bâtie, avec un air d'aisance et d'urbanité parmi ses habitans ; c'est une de celles à qui la reine Jeanne de Naples avait accordé entre autres priviléges, celui *de se révolter si on cherchait à l'inféoder :* elle jouit de ce privilége et de plusieurs autres, sous la maison de Savoie, jusqu'en 1716.

Le Pujet avait été chef-lieu de viguerie,

ville murée, avec un château fort dont on voit encore les vestiges sur un rocher voisin, et un gouverneur. De ville de guerre il devint ville marchande, surtout pour la contrebande, à cause du voisinage d'Entrevaux, petite ville frontière de France, où ce commerce illicite se faisait pareillement. Devenu français, le Pujet n'a plus eu les mêmes ressources; mais il s'est livré à un commerce plus honnête, et ses marchés, très-fréquentés, abondaient en bestiaux, en comestibles, en draps et laines du pays, etc. Il avait même déjà le germe de quelques manufactures, grossières, il est vrai, mais qui attestaient l'industrie d'un peuple qui n'a besoin que d'encouragemens. M. Blanqui, alors sous-préfet, homme sage et éclairé, donnait à cette industrie naissante tous les soins et toute l'attention qu'il est si agréable de rencontrer dans un administrateur. Pour tout dire en peu de mots, après avoir erré quelque temps sur les montagnes, on arrive avec plaisir au Pujet : on reconnaît au langage et aux mœurs des habitans qu'on est en France, et l'on en part avec plus de regret que de tout autre lieu des Alpes maritimes.

CHAPITRE II.

De l'industrie et du commerce des Alpes maritimes.

ARTICLE PREMIER.

De la pêche et de la navigation.

Il est naturel de penser que la pêche a été l'une des premières occupations des habitans des côtes maritimes : d'autre part, il est digne de remarque, comme nous l'avons déjà observé à la première section, qu'après avoir été très-poissonneuse depuis *Cette* jusqu'à Antibes, la mer le devient beaucoup moins depuis cette dernière ville jusqu'à Gênes, et qu'elle l'est surtout très-peu sur les côtes de Nice. Indépendamment de la raison que nous avons essayé d'en donner, ne pourrait-on pas croire aussi que les bords unis de cette côte, et les vents qui y soufflent sans cesse, doivent aussi y être pour quelque chose, d'autant plus qu'à trois milles de là, dans le golfe de Saint-Jean, situation entourée de rochers et abritée des gros vents, les eaux sont beaucoup plus poissonneuses ? Quoi qu'il en soit, j'ai en-

core remarqué un autre fait qui est incontestable, c'est que les poissons de ce golfe et en général de la mer de Villefranche ont un goût plus exquis que ceux de la mer de Nice lesquels ont la chair plus flasque et paraissent avoir été influencés par les élémens de l'engrais particulier à Nice, entraînés dans les mers par les eaux pluviales et par celles des sources, des torrens et des rivières qui y aboutissent.

La pêche la plus commune de la mer de Nice consiste en sardines, anchois, maquereaux, mujes ou mulets et bogues; viennent après, comme moins abondans, les loups, les merlans, les pagres, les sôles, le poisson Saint-Pierre et autres de cette nature. Trente bateaux, occupant cent quatre-vingts pêcheurs, sont en exercice journalier, sans cependant s'écarter de la vue des côtes; mais quelquefois la pêche est abondante par l'arrivée des sardines, maquereaux et mujes, poissons qui voyagent en troupes, et alors cordonniers, savetiers, tailleurs et autres artisans quittent leurs boutiques pour se faire pêcheurs.

La pêche des anchois est la plus riche, lorsque ces poissons, beaucoup plus in-

constans que la sardine et le muje dans le choix de leur demeure, n'ont pas changé leurs habitudes. Originaires de l'Océan, ainsi que la sardine, ils se dirigent tous les ans de l'ouest à l'est, et arrivent par troupes innombrables sur les côtes de la Méditerranée, dans les mois de Juin et de Juillet, pour y pratiquer la grande œuvre de la propagation. Quelques-uns, venant frayer à l'embouchure du Var, y laissent des colonies perdues qui deviennent indigènes de ces parages, et dont les individus ne parviennent à leur entier accroissement que dans les mois de Février et de Mars de l'année suivante.

Il y a par conséquent deux pêches de l'anchois : celle des indigènes, qui est peu considérable, et qui se fait tous les ans en Avril et Mai; et celle des nouveaux arrivans, qui se fait en Juin et Juillet. Mais l'on conçoit, d'après ce qui a été dit ci-dessus, que cette dernière est très-éventuelle. Elle fut si abondante en 1787, qu'on prit dix mille rups de ces poissons dans une matinée; ensuite il y en eut si peu, que les saleurs n'employèrent guères plus que des sardines sous le nom d'anchois, poisson qui,

pour avoir avec l'autre quelque ressemblance, en diffère pourtant par les trois caractères suivans : 1.° en ce qu'il est plus gros; 2.° en ce qu'il a l'épine du dos plate, au lieu que l'anchois l'a triangulaire; 3.° en ce que sa chair est plus dure et moins savoureuse que celle de ce dernier.

Les pêcheurs, privés de cette grande ressource, cherchèrent long-temps la raison de cette longue absence des anchois; ils se livrèrent, et moi aussi, à mille conjectures : l'un croyait qu'ils avaient été épouvantés par le bruit si long-temps prolongé des instrumens de guerre; l'autre l'attribuait à la multiplication des thons, arrivée par la suppression de la madrague dont je vais parler plus bas, et qui dévoraient à leur aise tous les petits poissons. L'art conjectural fut encore ici en défaut; car tout à coup, dans les mois de Juin et de Juillet de l'année 1802, il parut à l'ordinaire des troupes innombrables d'anchois, qui répandirent la joie parmi tout le peuple et qui firent mettre en mer cent bateaux, dont les deux tiers étaient depuis bien des années oisifs et à sec sur le rivage. On en pêcha cette année à Nice 15000 rups (1,116,860 kilogr.),

dont les deux tiers furent salés, et l'autre tiers vendu frais, à cinq sous la livre.

La salaison des anchois et sardines occupe à Nice dix à douze familles. On enlève la tête à ces poissons; on les essuie avec un linge sec, on les serre les uns contre les autres, et on les range dans des barils avec un lit de sel commun, auquel on mêle un quart de la mine de fer rouge appelée hématite, et nommée dans le pays *cenebre*. Indépendamment de la couleur rouge que cette poudre donne à la salaison, elle sert aussi à la conserver par sa qualité astringente et tonique. Le rup d'anchois salés, ainsi que de sardines qu'on fait passer pour anchois, se vend 12 francs; et cette industrie produit à Nice, lorsque la pêche des sardines et des anchois est abondante, une somme de 120,000 francs.

On pêche habituellement dans les mers de Villefranche, et surtout au golfe de Saint-Jean, des rougets, des dorades, des loups, de grosses sardines, et surtout des thons, qui y étaient autrefois très-abondans et dont on approvisionnait le Piémont et l'Italie.

Cette abondance de thons, pêche extrê-

mement riche, mais plus dispendieuse, parce qu'elle exige un plus grand nombre d'hommes et de très-gros filets, a fixé dans toute la Méditerranée l'attention du fisc, qui en a fait un privilége exclusif par l'établissement de grandes pêcheries sous le nom de *madragues*. Il y en avait un de ce genre au golfe de Saint-Jean, affermé de douze à quinze mille francs par an, et qui avait en même temps une sorte de surveillance sur tous les pêcheurs. Ces établissemens sont fort souvent utiles aux navires battus par la tempête, en leur fournissant des secours en embarcations, cables, ancres, etc., et de plus ils deviennent une assez bonne école pour les jeunes marins, de sorte que d'un mal qu'ils semblent d'abord produire en gênant la liberté de la pêche des thons, il résulte réellement un très-grand bien : c'est ce que l'observation a fait voir à Nice. La madrague ayant été supprimée pour des vues politiques (parce qu'on craignait les communications avec les Anglais), la pêche est devenue presque nulle par la grande multitude de pêcheurs et par les moyens destructeurs de toute nature qui ont été employés dans des

mers déjà peu poissonneuses. On se trouve réduit fort souvent, dans la poissonnerie de Nice, à ces petits poissons de toute qualité appelés *nonats* (*neo-nati*), qui attestent seuls le peu de surveillance qu'on donne à la pêche : ils ne sont évidemment qu'une salade de petits poissons à peine nés, encore tout transparens, à travers lesquels on voit tout le système de la circulation, et qui, dans une bonne police, devraient être relancés à la mer pour y prendre leur accroissement.

Le nombre des bateaux-pêcheurs ordinaires de toute la côte des Alpes-maritimes était, en 1802, de 100; celui des bateaux extraordinaires de 110, et celui des pêcheurs de profession de 600. Il est probable que la navigation n'est venue qu'après la pêche; c'est pourquoi je vais la faire suivre. On conçoit que des peuples maritimes doivent faire de la mer une de leurs principales occupations; toutefois ce n'a jamais été là un des goûts décidés des habitans de Nice, tandis qu'à Villefranche la mer est un objet de passion, et que tous les habitans de cette petite ville se sont toujours signalés par leur hardiesse et leur habileté tant sur cet

élément, que dans la construction des navires. Ils sont presque tous alternativement agriculteurs, matelots et charpentiers; tous sont également familiers avec la mer et avec la terre. En 1790, à l'exception d'un sixième de la population, ils s'adonnaient tous à la mer. On comptait parmi eux quinze capitaines de long cours, qui employaient quatre-vingt-dix matelots du pays, et dont quelques-uns s'aventuraient dans la mer des Indes et de l'Amérique; six capitaines de petit cabotage, avec trente-six matelots employés au service de Marseille. La plupart de ces marins avaient disparu et passé à l'étranger; il ne restait plus, en 1802, que dix à douze tartanes faisant les voyages de Marseille à Nice, avec environ soixante matelots.

Il y avait au port de Nice, en 1790, huit navires pour les voyages de long cours, à qui les pilotes des frégates royales servaient de capitaines : c'étaient des briks et des bombardes à deux mâts, de la portée de cent vingt tonneaux, expédiés sous la bannière de Savoie dans les parages de France et d'Angleterre. Le petit cabotage, c'est-à-dire le voyage des côtes, depuis Agde jus-

qu'à Gênes, consistait en vingt bâtimens, felouques, tartanes et bateaux, allant partie à voiles, partie à rames, de la portée de huit à cent vingt tonneaux. La marine de la principauté de Monaco comptait et compte encore trente-cinq tartanes et felouques pour le petit cabotage, et un brik.

En 1802, la marine de Nice consistait en quarante tartanes et felouques, la plupart au service de Marseille, et deux briks, lesquels encore n'osaient se hasarder à dépasser la Méditerranée. On se plaignait amèrement à cette époque de ce qu'on n'avait que fort peu ou pour mieux dire point de marins instruits, et de ce que la plupart des capitaines ou patrons de navire ne savaient ni lire ni écrire, et ne connaissaient leur état que par une longue routine.

Les objets d'exportation par mer ont toujours été l'huile, les oranges et les citrons, la parfumerie, le sumac, les planches, les salaisons, le riz, le chanvre et la soie du Piémont; et les retours se font en blé, légumes, vins, poissons secs, cuirs, draps, savon, suif, cuivre, fer et quincaillerie.

L'état des marins et des ouvriers de marine pour le commerce dans les Alpes maritimes était ainsi qu'il suit, en 1802 :

Capitaines, soit patrons de navire,	89
Matelots	510
Charpentiers constructeurs	35
Calefats, maîtres et ouvriers.....	45
Voiliers, maîtres et ouvriers.....	8
Cordiers, maîtres et ouvriers.....	20

On trouvera sans doute ce nombre de personnes employées à la marine très-petit en comparaison de ce qui se passe sur plusieurs autres points des côtes de France et de la Ligurie, et l'on ne pourra que blâmer les habitans des rivages de la mer des Alpes maritimes d'avoir si peu su tirer parti de leur situation : c'est pourtant, ce me semble, vers la mer qu'ils devraient tourner leurs yeux et diriger toutes leurs pensées; que ce soit pour leur compte, comme commissionnaires ou en simple bénéfice du fret, les marins sont toujours assurés d'un profit quelconque. C'est par là que, sur un sol aride comme celui des Alpes maritimes, les Gênois avaient su se faire un chemin à la fortune, compensant par leur hardiesse et

leur activité ce qui leur avait été refusé du côté de la terre.

ARTICLE II.

De la parfumerie et de quelques autres genres d'industrie.

En parcourant le monde, l'observateur trouvera que la nature a assigné à chaque pays l'industrie particulière à laquelle ses habitans doivent se livrer de préférence à toute autre. Après la navigation, les arts qui tiennent aux parfums sembleraient de la compétence exclusive du peuple qui habite la côte que nous considérons. En effet, tout le revers des montagnes et toute la plaine de cette côte sont vraiment la patrie des parfums : hiver, été, dans toutes les saisons, la lavande, le thym, le serpolet, le romarin, etc., sont constamment verts, constamment odorans; la rose, la tubéreuse, le jasmin, la cassie, etc., peuvent en tout temps parer de leurs fleurs artistement renouvelées les allées des jardins, et tenir dans une activité continuelle le parfumeur et le distillateur. Et dans quel autre climat les calices et les pétales des fleurs exhalent-ils

un parfum plus exquis? dans quel autre climat que celui où l'essence, sous la main de l'artiste, n'a encore rien pu perdre de son odeur, les arts qui flattent le goût ou l'odorat par les aromes agréables qu'ils ont su fixer, peuvent-ils se placer avec plus d'avantage?

La ville de Grasse, la plus voisine des Alpes maritimes, placée sur un lieu élevé, extrêmement chaud et sec, a su tirer, de temps immémorial, tout le parti possible de sa position, et son commerce de parfumerie était évalué à près d'un million avant la révolution française; aussi est-on surpris agréablement, après avoir fait un chemin difficile pour y arriver, de se trouver tout à coup parmi des bosquets enchanteurs qui sortent des rochers, et de voir un air d'aisance et toutes les commodités de la vie dans toutes les classes d'habitans. Nice, au moment de sa plus grande splendeur, en 1790, avait eu la noble émulation de devenir sa rivale : il s'était élevé dans tout le terroir plusieurs plantations de jasmins, de rosiers, de cassiers, de tubéreuses et de jonquilles, qui donnaient déjà un grand bénéfice aux propriétaires et à la classe pau-

vre, employée une grande partie de l'année à cultiver les fleurs; il s'y était établi grand nombre de distillateurs et de parfumeurs, et plusieurs confiseurs. L'on expédia cette année cinquante quintaux d'eau de rose, à cent francs le quintal; dix quintaux d'essences, à quatre cents francs le quintal l'une dans l'autre, et cent quintaux de pommades, tant fortes que liquides, à trois cents francs le quintal. Ce n'était certainement encore rien, en comparaison du commerce de Grasse, qui avait d'ailleurs ses savonnettes, ses bergamotes, et par-dessus tout cette habitude et ce talent, peut-être inimitable, de le disputer en adresse et en légèreté avec ce qu'il y a de plus pénétrant et en même temps de plus fugace.

L'époque était arrivée où il ne fallait plus que *du fer et du pain;* Flore fut abandonnée, et avec elle ses aimables enfans disparurent : cependant ils commencèrent à revenir en 1802, et environ la moitié des objets de parfumerie ci-dessus fut expédiée en France, en Suisse et en Allemagne, avec les eaux de fleurs d'orange, dont il a été question à la section *Agriculture.*

Les différentes variétés de lavande, thym

et autres plantes odoriférantes dont les montagnes sont couvertes, donnant une huile volatile de qualité supérieure à celle de Provence, y attirent toutes les années plusieurs distillateurs de cette province, qui viennent y établir temporairement leurs alambics, avec d'autant plus d'avantage qu'ils y trouvent le combustible à vil prix. Cette industrie produisit en 1802 environ dix stagnons d'huile d'aspic (un stagnon est un vase d'étain, fermé à vis, de la contenance de cinquante livres poids de marc), à trente-cinq sous la livre; trois stagnons d'huile de lavande, à trois francs la livre, et deux stagnons d'huile de thym, à 4 fr. 50 cent. la livre.

J'ai calculé qu'en totalité le produit de la parfumerie avait pu être à Nice, pour cette année 1802, de 80,000 francs; somme qui, ajoutée au produit de la fleur d'orange, distillée ou salée, donne celle de 129,200 francs.[1]

---

[1] Je ne serais pas surpris que les labiées des montagnes du comté de Nice donnassent plus d'huile et une huile plus odoriférante que celles des contrées voisines, tandis que les autres végétaux d'où l'on extrait des parfums, en donneraient d'une qualité inférieure, quoique également nés

Tournons maintenant nos regards vers les montagnes nord et nord-ouest de ces Alpes. Ici la scène change, comme la nature et le climat ; nous traverserons des régions où l'on ne peut être que pasteur, où l'on ne peut avoir d'autre industrie que celle de l'éducation des troupeaux ; et, certes,

---

sur un terrain très-chaud : je ne suis pas en état d'en dire la raison ; mais cette supposition est justifiée par l'infériorité des succès des parfumeurs de Nice, quoique très-habiles.

Les expériences de nos plus savans chimistes modernes, MM. *Gay-Lussac*, *Thénard*, *Berzélius*, *Bérard*, *Théodore de Saussure*, etc. (voyez les Annales de chimie, tome XCII, et la Bibliothèque universelle, cahiers de Janvier et Février 1820), ne donnent dans l'analyse des huiles essentielles que les élémens généraux des corps organisés, l'hydrogène, le carbone, l'azote et l'oxigène. Nous savons que par la combustion elles produisent de l'eau et des quantités relatives de gaz acide carbonique ; mais cela nous apprend peu de chose sur leur composition réelle, tandis que le simple ouvrier-parfumeur, qui ne sait pas un mot de chimie, n'ignore pas qu'elles varient suivant le mode de leur extraction, leur exposition à l'air, la culture des végétaux d'où elles proviennent, et, enfin, suivant le climat et la nature du sol. D'après les essais d'un fameux parfumeur de Montpellier, M. Lichtenstein, la lavande, la sauge, la marplaine, qui croissent en Murcie, fourniraient des essences beaucoup plus chargées d'un composé cristallisable, analogue au camphre, que celles de nos contrées. Les fleurs et les écorces de citrons et d'oranges donnent une essence bien différente dans tel pays que dans tel autre ; c'est ce qui fait, sans doute, que la parfumerie aura toujours plus de succès à Grasse qu'à Nice.

cette industrie n'est pas à dédaigner, puisque nous l'avons vue produire annuellement une valeur de 1,063,868 francs. Allons plus loin : transportés dans la région des plus belles laines, nous les verrons ouvrées, et la main de l'homme, guidée par la raison ou par l'instinct, ajoutant une nouvelle valeur aux productions de la nature.

Les laines blanches, qui sont les plus estimées, sont seules destinées à la fabrique des draps mis en vente; les noires forment avec les blanches les draps mélangés dont se revêtent les paysans : on en fait aussi des cordes et des ficelles qui sont très-fortes, et qui suppléent à celles de chanvre, qu'il faut faire venir en plus grande partie de l'étranger. Les femmes sont occupées, durant toute la saison de l'hiver, à filer la laine à la quenouille; il n'y avait encore qu'un très-petit nombre de familles qui la filassent au rouet, et lorsque je demandai pourquoi cet usage n'était pas plus répandu, on me répondait que le fil filé au rouet, pour être plus fin, était moins fort que celui filé à la quenouille. On commence à trouver des fabriques de draps grossiers dans la vallée de la Tinée, à Robion, Isola et Saint-

Étienne, avec quelques teinturiers; et dans cette dernière commune on fabrique aussi des couvertures, au nombre d'environ trois cents par année, qui se vendent 30 francs la pièce. En passant ensuite le col de Pal, et en entrant dans la vallée d'Entraunes, on trouve autant de fabricans que de chefs de famille, et l'on en voit encore quelques-uns à Sauze, Guillaumes, Péaune et Beuil.

Les quatre villages de la vallée d'Entraunes en fabriquent pourtant dix fois plus à eux seuls que tous les autres. Voisins de la vallée de Barcelonnette, où cette industrie est pareillement établie, ils en ont adopté et conservé tous les usages. Ils mettent en œuvre non-seulement toute la laine du pays, mais encore celle des villages circonvoisins, et l'on y trouve l'usage du rouet plus généralement établi.

Ces draps portent le nom de *draps de douzaine*, et sont connus en Piémont, où ils ont un grand débit, sous celui de *rodetti gamelini;* ce sont proprement des *droguets*, et ceux qu'on fabrique dans la vallée de la Tinée et ailleurs, sont des *cadis*. Les uns et les autres sont faits sur des métiers fort simples, qui n'ont jamais été perfectionnés:

on donne 480 fils en tissu, et deux rups de laine brute (23 kilogrammes et un tiers) sont employés pour chaque pièce d'étoffe, qui tire ordinairement 24 mètres. On fait aussi par commission une étoffe plus fine, appelée *serge*, qu'on travaille tout en long comme la toile, et qui est assez forte et passablement belle lorsqu'elle est croisée: elle fait la matière des habits de fête des femmes et des gens riches. L'usage du chardon à bonnetier est inconnu ici, et on carde sur des peignes de fer un peu plus serrés que pour le chanvre. Quand l'étoffe est tissue, on ne lui donne d'autre apprêt que de la passer au foulon; ensuite on la teint en rouge, en vert ou en fauve, qui sont les couleurs favorites, au moyen de la garance, de l'épine-vinette, du sumac, du broux de noix et de l'écorce d'aune.

Ce qui pourra paraître surprenant, c'est que ces pièces ne doivent pas se vendre à la mesure, mais au poids; et elles doivent peser chacune, suivant les anciennes ordonnances, 35 livres (11 kilogr. environ); c'est-à-dire que, pour conserver le crédit que ces étoffes s'étaient mérité par leur bonté et leur durée, le gouvernement du roi de Sar-

daigne avait fait un réglement qui en fixait irrévocablement la portée et le poids, et avait établi deux inspecteurs pris parmi les notaires du pays, chargés d'apposer des plombs à chaque pièce, avant qu'elle pût être mise en vente.

On avait fabriqué dans ces ateliers, lorsque je les ai visités, 2200 pièces droguets et serges, qui furent vendues à 40 francs la pièce ; ainsi .... 88,000 fr.

On avait employé en laine brute une valeur de .... 41,600 fr.

Donc il y avait pour valeur de la main-d'œuvre.......... 46,400 fr.

Cependant on trouvait ce bénéfice peu considérable, et le nombre des pièces fabriquées trop petit en raison de la matière qui y était employée, et l'on demandait s'il ne conviendrait pas de rendre ces étoffes plus fines, mais en même temps plus légères, en leur conservant la même longueur et la même largeur. On argumentait d'après les fabriques françaises, où, en général, on est parvenu à faire du beau en employant beaucoup moins de matière qu'autrefois. En d'autres termes, serait-il utile de perfectionner ces étoffes dont se

sont contentés jusqu'ici les riches comme les pauvres de toutes ces vallées et des vallées circonvoisines, les prêtres et les notaires, comme les laboureurs ?

C'est une grande illusion dans laquelle sont tombés presque tous les auteurs de statistiques, que de vouloir faire, de chaque département qu'ils ont décrit, une pépinière de tous les arts; et bientôt, n'ayant plus besoin les uns des autres, nous resterions tous très-misérables au milieu de nos prétendues richesses. Il ne faut qu'un peu d'expérience pour s'apercevoir que chaque localité est bornée à son genre de perfectionnement : ainsi ceux qui achètent les étoffes de la vallée d'Entraunes, ont besoin de tissus qui les garantissent du froid et qui soient d'un très-long usage, ce que ne pourraient faire des tissus plus légers; aussi, les réglemens dont il a été parlé ci-dessus, et qui étaient sans doute fondés sur ces observations, étant tombés en désuétude, les pièces de droguet commençaient à être discréditées. Il s'était déjà élevé plusieurs procès, occasionés par des infracteurs de mauvaise foi, qui, sans les faire plus belles, les

avaient vendues plus légères et plus courtes, et les juges de paix, ainsi que tous les hommes de sens, demandaient instamment que le réglement, qu'on avait d'abord méprisé comme attentatoire à la liberté industrielle, fût de nouveau remis en vigueur.

Les autres objets d'industrie de ce pays, indépendamment de l'éducation des vers à soie, dont il a été parlé à la section *Agriculture*, consistent en trois à quatre chapelleries de peu de valeur, en quelques tanneries qui sont languissantes, en vermicelleries, en filatures de soie, en trois savonneries établies à Nice, qui sont loin même de suffire à la consommation locale, en quelques scieries et en l'extraction d'environ mille charges de sumac.

Le même homme est, à Nice, tanneur, corroyeur et chamoiseur : il y avait dans cette ville huit tanneries où les cuirs étaient tous traités à la chaux, dans laquelle on les laisse pendant quinze jours; ils restent en fosse avec le tan, les uns un an, les autres dix-huit mois. Ces huit fabriques ont pu livrer en 1802 au commerce les quantités qui suivent : 3000 cuirs en vert, tannés avec le *myrtillus coriarius*, et 600

en rouge, tannés avec le chêne vert; 6000 peaux de vaches et de veaux, travaillées en peaux d'*empeigne*, et 4000 peaux de chèvre et de mouton, travaillées en maroquin noir, et dans une fabrique en maroquin de couleur. L'huile de poisson ayant manqué pour le corroyement à cause de la guerre maritime, on essaya d'y suppléer par l'huile d'olives, et l'on n'obtint que des peaux d'une qualité inférieure.

Il existe cinq autres tanneries dans l'intérieur du pays, qui fabriquent environ la cinquième partie des cuirs ouvrés à Nice.

On suppose que l'industrie de ces treize tanneries donne annuellement un bénéfice de 108,520 francs.

Toutefois la ruine de plusieurs fabriques en ce genre, que j'ai observée dans différentes communes, me prouve que ce n'est pas là l'industrie qui convient aux Alpes maritimes. Il est vrai qu'on m'a fait observer à Nice que cette partie avait beaucoup gagné depuis qu'on était français, et que son activité était au moins augmentée d'un quart en sus de 1790; mais il était

aisé de s'apercevoir que cette augmentation de travail tenait aux circonstances, et qu'il ne s'était jamais autant usé de souliers que dans cette guerre de la révolution française. Le retour à la marche ordinaire des choses diminuera nécessairement le nombre et les profits de la tannerie; et il faut ajouter, pour Nice, que ce genre d'industrie y sera encore ralenti par la difficulté de se procurer du tan, lequel est devenu de plus en plus rare par la longue anarchie à laquelle a été livré tout ce qui est du ressort du régime forestier.

Nice a dix filatures de soie, filant annuellement environ 9002 rups de cocons, qui donnent 15,750 livres de soie fine, appelée *grège*, de 30 à 32 deniers, pour une aune de taffetas, et 5250 livres de soie commune, dite de *fagoterie* ou *ramassage*, vendues, la première de 12 à 15 francs la livre, et l'autre à 9 francs. On estime à 400,000 francs le bénéfice de ces dix filatures. Il y avait en outre autrefois deux moulins à soie pour les organsins à trois bouts, très-prisés pour la fabrication des satins. Mais cette fabrication a beaucoup perdu, et l'on désirait, pour conserver le crédit de la soie de Nice, le

rétablissement du réglement de police qui voulait qu'on ne pût jeter les cocons dans les fourneaux que préalablement des visiteurs ne se fussent assurés qu'on en avait séparé les qualités.

La sécheresse de l'air des côtes de la Méditerranée est très-propre à la confection des pâtes : aussi en fait-on de temps immémorial à Gênes ; et, par imitation, il s'est établi à Nice un grand nombre de vermicelleries, qui mettent en œuvre une partie du blé du pays et de celui qui arrive du dehors, pour le revendre ensuite sous le nom de *pâtes de Gênes*. On suppose qu'il s'en exporte pour la somme de 300,000 francs, sur laquelle il y aurait un bénéfice de 75,000 francs pour la main-d'œuvre.

Ces fausses pâtes de Gênes sont très-inférieures à celles qui sont proprement de cette ville, et ont une moindre valeur. Il ne suffit pas de savoir pétrir et d'avoir les moules convenables ; la qualité des grains et la nature des eaux contribuent beaucoup à conserver aux pâtes la forme et la fermeté qu'on désire lorsqu'on veut en faire usage. Quant aux eaux, elles doivent être alumineuses et astringentes. Quant aux grains,

il faut des blés durs, contenant beaucoup plus de gluten que de fécule, tels que les fournissent les champs de la Grèce et de la Barbarie : qualités que sans doute méconnaissent les vermiceliers de Nice, qui n'emploient en général que des blés venus de France.

On avait aussi cherché à établir des papeteries ; mais elles n'ont pu soutenir la concurrence avec celles de Barjols et d'Annonay. De plusieurs traces qui restent de ces établissemens, on n'en voit plus que deux sur pied, établis au quartier de l'Ariadne, sur la rive droite de Paglion, à une seule cuve, et ne fabriquant que du papier gris sans colle, employé à l'étendage des *vermicelli*, à envelopper les oranges, et à l'éducation des vers à soie. Il sort annuellement 4000 rames de ces deux fabriques, à 6 francs la rame; ce qui fait un produit de 24,000 francs, sur lequel, après avoir prélevé le prix des chiffons, on prétend qu'il se fait un bénéfice de 8000 francs.

Les habitans de Nice ont un autre genre d'industrie, qui leur coûte peu, puisqu'ils le doivent entièrement à leur climat : tous les ans, en temps de paix, ils ont un

grand concours d'étrangers, et surtout de familles anglaises, qui viennent y passer l'hiver. Je l'ai vu en aussi grande activité en 1802 que jamais il l'ait été. Ces étrangers louent ordinairement, toutes meublées, les maisons de campagne et celles du faubourg de la *Croix de marbre* : le prix commun de location d'une maison pour cinq mois est de 2400 à 3000 francs, et d'un simple étage de 700 à 800 francs. Or, on calcule généralement qu'année commune les habitans retirent de cette industrie, et de mille petits services qu'ils savent fort bien amener et faire payer, une somme qui va au-delà de 300,000 francs. Il est pourtant à observer, comme l'un des traits du changement qui s'est opéré dans les mœurs, qu'on se plaint beaucoup à Nice que les familles anglaises, autrefois si magnifiques qu'on disait en proverbe, *généreux comme un milord,* ne sont plus ni aussi libérales ni aussi confiantes.

Réduisons actuellement en tableau l'aperçu des produits des principaux genres d'industrie des Alpes maritimes, pour voir ensuite quels sont ceux qui conviennent le plus à ce pays.

Produit	des troupeaux.....	1,063,868 fr.
	de la parfumerie...	129,200
	de la pêche	120,000
	des vers à soie	400,000
	des draps grossiers..	46,400
	des tanneries	108,520
	des vermicelleries ..	75,000
	des papeteries	8,000
	des étrangers	300,000
		2,250,988 fr.

sans y comprendre les profits de la navigation, dont je n'ai pu avoir connaissance.

Il est évident, d'après cet aperçu et d'après ce qui a été dit précédemment, que la partie froide et montagneuse des Alpes maritimes est spécialement destinée à l'éducation des troupeaux, et que c'est vers ce point que ses habitans doivent particulièrement diriger leurs pensées; 2.° que, pour les régions plus chaudes et où le mûrier prospère, on doit s'attacher à l'éducation des vers à soie, et chercher à perfectionner ce genre d'industrie; 3.° que, pour les côtes maritimes, indépendamment des autres avantages éventuels dependant de la situation des lieux et du climat, c'est

surtout du côté de la navigation et de la parfumerie qu'il convient de chercher des ressources, celles qu'offre l'agriculture ne suffisant pas.

Tous les bons et anciens commerçans que j'ai consultés, m'ont assuré que le haut prix de la main-d'œuvre, à cause de la cherté des denrées de première nécessité, serait toujours, dans ce pays, un obstacle à l'établissement des fabriques qui exigent beaucoup de bras; et que l'on doit se borner à celles dont la matière première est sur les lieux, et qui, exigeant peu d'ouvriers, peuvent soutenir avantageusement la concurrence par le bon marché. Effectivement, on avait essayé à Nice une manufacture d'impression d'indiennes, des fabriques de toiles fines de coton, de rubans de filoselle, de gazes, de papiers peints : elles sont mortes presque dès leur berceau, ne pouvant soutenir la concurrence avec celles d'autres pays qui présentent à cette branche plus d'avantages.

Il serait bien temps que les peuples fussent éclairés sur la nature des objets agricoles et industriels qui peuvent être en harmonie avec les diverses localités; on ne ver-

rait pas autant de ces spéculations hasardeuses qui traînent après elles l'immoralité, et qui sont la ruine des états comme celle des particuliers.

De l'équilibre de l'industrie.

Ayant visité un grand nombre de pays de montagnes dans le cours de ma vie, et m'étant surtout attaché à étudier les mœurs de leurs habitans, pourquoi, me suis-je demandé, voit-on si peu d'industrie parmi les peuples alpins, en comparaison d'autres montagnards ? Pourquoi ceux des Alpes maritimes ne savent-ils autre chose que courir, manier un sabre ou un fusil, labourer, comme le faisaient leurs ancêtres, et garder leurs troupeaux, sans avoir rien perfectionné, sans qu'il leur soit même venu à l'idée d'arranger un chemin, de faire un pont et de faciliter leurs communications réciproques : tandis que ceux de plusieurs montagnes du Piémont sont presque tous maçons, et que dans le Tyrol on fait des choses admirables qui semblent produites comme par instinct ?

Je me livrais surtout à ces réflexions en parcourant les vallées du département du Haut-Rhin et celles des Vosges : en voyant dans les gorges étroites de ces dernières des ponts hardis, jetés sur des torrens rapides, formés de blocs de granit, ajustés artistement, sans aucun lien, d'une manière solide et régulière : en observant ces montagnards occupés pendant leurs longs hivers à tailler, presque sans instrumens, de grands blocs de la même pierre, pour en faire des montans de portes et de croisées ; profitant en été de toutes les semences des arbres de leurs forêts pour en faire de l'huile, de toutes les plantes inutiles pour en obtenir du salin : en entendant ces forêts retentir de toute part du bruit des martinets et des instrumens à filer le fer, ou des scieries établies partout où il y a un filet d'eau. Ailleurs, mon admiration redoublait lorsque, descendant d'une haute montagne dans un vallon profond que je découvrais tout à coup, je voyais des filatures

de coton, des rangées d'ateliers de tisserands et de teinturiers, de jeunes filles occupées à broder, puis, autour de moi, des champs bien entretenus, des prés parfaitement arrosés; aucune rivière, aucun ruisseau qui aille se rendre à sa destination avant d'avoir rendu à l'homme tous les services possibles. L'espèce humaine est-elle donc, me demandai-je, différente ici de celle du Midi? D'où vient cette grande activité de ce côté, et cette indolence de l'autre?

La Providence, en créant l'homme, lui a donné partout la même aptitude. Lorsqu'on a découvert la Nouvelle-Galles dans les terres australes, les aborigènes qui habitent au-delà des montagnes Bleues, ont paru une race très-inférieure, sans arts et sans industrie; et lorsque des écoles publiques ont été établies à Sidney et dans les autres villes de la colonie, et que les enfans des naturels y ont été admis, l'on a été obligé de convenir qu'ils avaient autant d'intelligence et que leurs progrès étaient égaux à ceux des enfans des Européens. Feu M. *Louis Burckhardt*, qui a beaucoup vécu parmi les esclaves nègres des diverses tribus arabes, en Arabie, en Nubie et dans la haute Égypte, dit expressément : « Relativement à leur intelligence, je les crois « au niveau des Arabes noirs, et fort peu au-dessous des « Égyptiens et des Syriens; toutes mes observations à « cet égard m'ont confirmé dans l'idée que, moyennant une « bonne éducation, les Nègres pourraient approcher des « blancs et peut-être même les égaler dans tout ce qui « tient à la culture de l'esprit. » J'ai pris exprès ces deux extrêmes pour faire voir de nouveau combien était grande la malice des premiers conquérans du nouveau monde, qui voulaient que les aborigènes fussent au-dessous de l'humanité, et combien sont vains les calculs des savans de nos jours, qui mesurent l'intelligence sur les bosses ou les angles des os du crâne.

Nous ne saurions plus, après tant de travaux entrepris pour l'histoire du genre humain, révoquer en doute que l'éducation, le culte religieux et la situation particulière des lieux où nous naissons, ne produisent toutes les différences

que l'on remarque parmi les différentes nations. D'abord, quoique tant de peuples divers aient été désignés vaguement sous le nom de Gaulois, ils différaient beaucoup les uns des autres par les progrès de leur civilisation; et, comme nous l'avons déjà dit dans une note précédente, ceux qui avaient à leur tête des colléges de druides semblent avoir été les plus instruits et les plus civilisés: manière d'être qui s'est conservée, et que les progrès des lumières n'ont fait que développer de plus en plus. Les Vosges et les montagnes voisines, très-boisées dans un temps, ont dû avoir quelques-uns de ces colléges, comme semblent l'attester des figures grossières de ces prêtres que j'ai cru voir à Luxeuil, des monumens celtiques, religieux, trouvés sur le Donon (montagne des plus élevées des Vosges), et ailleurs des ruines d'une très-ancienne ville (*Mendure*), découvertes récemment à quelque distance de Montbéliard, etc. Par-contre, les ancêtres de no peuples alpins paraissent avoir été sans prêtres et sans culte public; le seul monument établi sur les sommités des grandes Alpes est le temple de Jupiter au mont Joux (grand Saint-Bernard), et qui ne paraît pas avoir eu une origine celtique. Nous trouverons parmi les habitans de la péninsule de l'Arabie plusieurs traits de comparaison habilement saisis par M. *Louis Reynier*, dans son Économie des peuples anciens. Quoique issus d'une même origine, d'après leurs traditions nationales, il a néanmoins existé, dès les temps les plus reculés, en Arabie, deux peuples qui se distinguent par leurs habitudes et par plusieurs de leurs institutions: l'Arabe Bédouin, habitant des déserts sablonneux, menant une vie nomade, sans autre moyen d'existence que ses troupeaux et le brigandage, ayant conservé jusqu'à ce jour les mêmes mœurs que du temps des patriarches; et l'Arabe habitant une contrée très-féconde, le Yémen, livré à l'agriculture, au commerce et à différens arts, et dont les mœurs ont singulièrement varié. Les premiers, sans prêtres et sans temples, étaient livrés au sabéisme, à l'adoration des astres, et ne sont encore aujourd'hui Mahométans que pour la forme; les seconds avaient des prêtres, dont les

dieux ont souvent changé, mais qui conservaient le dépôt des sciences, qui instruisaient la nation, et qui avaient des temples, dont celui de la Mecque est peut-être le plus ancien des temples connus. Une seconde raison de la différence des deux peuples consiste et consistera toujours dans la différence des facilités des moyens de communication. Les habitans du Yémen sont placés sur deux mers qui les font communiquer avec l'Afrique, l'Inde et la Perse; l'Arabe du désert ne connaît que son oasis, et il est séparé du reste du monde par des flots de sables éternels. Nous pourrions presque comparer à des oasis les villages de quelques peuplades des plus grossières des Alpes maritimes, dont les rochers escarpés, les torrens et la difficulté des chemins seraient les sables du désert. Il eût été certainement plus facile en Europe d'aplanir ces obstacles. Mais qui l'aurait fait? Seraient-ce les guerres, elles dont le propre a toujours été de détruire tout ce qui a été commencé d'utile aux arts de la paix? Et quant aux maîtres du monde, ils n'ont que trop long-temps été élevés par leurs courtisans à le regarder comme un pâturage patrimonial, qu'ils ont reçu de leurs ancêtres et qu'ils transmettront tel quel à leurs successeurs.

Nous nous garderons cependant du vœu de voir se multiplier partout cette fourmilière de fabriques dont nous avons parlé plus haut : l'industrie alors dévorerait ses propres enfans. Il ne s'agit pas de répéter qu'on doit protéger le commerce et les arts; il faut dire, pour chaque pays, lesquels et combien; et ce serait encore là une des attributions de ce *ministère de prévoyance* dont j'ai exposé l'utilité en parlant de l'agriculture. En admirant cette activité qui fait honneur à l'esprit humain, ce premier sentiment était aussitôt empoisonné par de tristes réflexions : je pensai qu'il y avait trop de manufactures des mêmes objets dans un petit espace, et qu'elles réussiraient mieux si elles étaient disséminées dans plusieurs pays dont la population est désœuvrée. Je voyais circuler dans l'air pur des montagnes, sur les ailes de l'intérêt, l'envie et la jalousie; les plus gros entrepreneurs cherchant à dévorer les petits : je con-

templais, les jours de fêtes, des milliers d'ouvriers oubliant, sous la bannière du luxe et de la corruption, qu'il y a un lendemain, et que la maladie est très-près de cet état; et je me demandais ce qu'ils deviendraient avec leurs nouvelles habitudes, ce que deviendraient leurs enfans si telle fabrique venait à manquer. Ainsi le mal accompagne toujours le bien. Mais nous pouvons nous demander si ce n'est pas la faute de notre imprévoyance. Qu'on ne nous vante pas d'ailleurs les augmentations rapides de population dans un coin de terre donné, lorsque dans le même empire des provinces agricoles manquent de cultivateurs : seraient-ce les ouvriers des fabriques ruinées qui viendraient les cultiver? *Dii, meliora piis !*

Quant aux vallées des Alpes maritimes, il faut convenir que des manufactures de tissus fins et d'objets délicats y seraient très-déplacées : la nature leur a assigné leurs genres d'industrie dans l'exploitation des filons métalliques et dans la mise en œuvre des substances minérales que nous avons vu, à la première section, se trouver en abondance dans ces rochers; dans le sage aménagement des forêts, dans l'éducation des troupeaux, dans la continuation et le perfectionnement des fabriques de draps tissés depuis long-temps dans quelques vallées; enfin, dans la culture des vers à soie dans les régions qui sont prospères aux mûriers. Par l'échange de ces divers produits, on parviendrait facilement à se procurer les cuirs, la chapellerie, la bonneterie, etc., dont la fabrication, introduite plusieurs fois sur les lieux, n'a jamais réussi.

Il est impossible de parler des draps, sans penser de suite à ces machines imaginées de nos jours pour restreindre le nombre des ouvriers employés à les tisser et multiplier en peu de temps les produits de cette industrie : encore ici, quelle que soit notre admiration pour les fruits du génie, nous disons, d'après tout ce qui nous est connu, que la jouissance de ces fruits doit avoir de justes bornes pour qu'ils ne deviennent pas amers. Quant aux draps communs fabriqués dans nos Alpes, nous ne craignons pas d'avancer, que ce serait le comble de l'ineptie, que de leur

appliquer les nouvelles découvertes : la population de ces vallées, comme de celle de Barcelonnette et autres, ne serait plus occupée pendant l'hiver, et ces draps n'auraient plus ni la même chaleur ni la même solidité. Que deviendraient pendant les longues nuits de cette saison plusieurs communes du Jura et de la Forêt-Noire, si l'on venait à inventer une mécanique qui frappât d'un seul coup une tabatière de buis, une vache en bois blanc, un instrument de ménage, d'agriculture, ou une paire de sabots? Que deviendront celles de plusieurs vallées de la Suisse, dont les habitans ne vivaient que des détails de l'horlogerie, maintenant qu'un petit nombre d'individus ont trouvé le moyen de faire un mouvement de montre presque en un instant ?

En vérité, nous sommes bien peu conséquens; nous disons à nos mendians, *allez travailler*, et nous diminuons chaque jour les moyens de travail. J'observai à un homme en place ce mauvais côté des machines : il me répondit qu'on avait formé les mêmes plaintes lors de l'invention de l'imprimerie, et qu'ensuite tout s'était mis à sa place; qu'en outre l'agriculture gagnait à cette diminution de bras dans les manufactures. Mais cet homme ignorait vraisemblablement que les copistes étaient des clercs, la plupart moines, et ayant déjà de quoi vivre sans travailler; qu'il ne suffit pas de parler d'agriculture, mais qu'il faut encore donner des champs et des moyens de les faire valoir; qu'enfin, dans la mauvaise saison, ces travaux chôment entièrement. Il est évident que cette multiplication immense d'objets de luxe, d'un tissu frêle et presque déjà usé avant d'être porté, que nous fabriquent les forces mortes, tend à appauvrir de plus en plus la généralité des habitans de l'Europe. Il est évident aussi que ce système tend à ramener la féodalité, parce que toutes les propriétés tombent insensiblement dans les mains d'un petit nombre de spéculateurs. Ainsi, la cessation de la division du travail aura un effet opposé à ce que s'en étaient promis les hommes à talent qui ont inventé et simplifié les machines. Mais, avant que ces vues de l'égoïsme soient remplies, il ar-

rivera encore bien des malheurs. L'Angleterre, qui se vante de faire avec deux cents ouvriers ce qui en aurait exigé un million, il y a cinquante ans, l'Angleterre est-elle heureuse, quoiqu'elle soit la puissance qui a le plus de colonies où elle peut verser l'excédant de sa population? Applaudissons au génie, soyons fiers de notre intelligence; mais sachons ne pas en abuser.

Il me souvient d'avoir lu, il y a déjà long-temps et je ne sais où, qu'on présenta au parlement britannique une mécanique pareille à celle dont on fait usage aujourd'hui aux environs de Montbéliard pour faire un mouvement de montre dont le prix ne s'élève pas à plus de cinquante sous, et que le Parlement ordonna de briser la machine et de faire une forte pension à l'inventeur. De même, j'ai lu qu'on avait offert à Louis XV un procédé bien supérieur, en guerre, aux effets de la poudre, et que ce prince fit donner une récompense à son auteur, à condition qu'il ne divulguerait pas son secret, dont il se fût reproché de se servir. La conduite opposée des temps modernes a-t-elle procuré de meilleurs résultats ?

En résumé, mon avis serait d'être sobre en forces mortes dans les arts qui ne sont pas nuisibles à la santé, et de les réserver pour les arts chimiques et autres qui abrègent considérablement la vie des ouvriers.

ARTICLE III.

Du commerce des Alpes maritimes.

Le commerce se divise en intérieur et extérieur, en commerce d'exportation et d'importation, en licite et en frauduleux ou illicite : ce dernier est toujours assez considérable dans les pays frontières; mais il ne saurait faire l'objet de ces considérations.

Le commerce intérieur se fait par les foires et marchés, et par les marchands en détail, qui revendent les denrées et marchandises produites par le pays ou arrivées du dehors. Les foires ne pouvant exister que dans les lieux qui ont par eux-mêmes ou dans leurs environs un superflu d'objets à mettre en vente (sauf les foires de convention), il en résulte que les parties méridionales et orientales des Alpes que nous décrivons, qui n'ont que de l'huile, des oranges et des citrons, que l'on exporte par voie de mer, n'ont ni foires ni marchés. Nice seule a un marché tous les samedis, pour les œufs, fromages et autres denrées de cette nature; et deux foires, l'une à la fin d'Août et l'autre dans le mois de Janvier, où l'on vend du gros et du menu bétail et des cochons, mais de si peu d'importance qu'il s'y fait à peine des affaires pour dix mille francs. Au nord et à l'ouest, au contraire, où l'on a beaucoup de bestiaux à vendre ou à échanger contre d'autres marchandises nécessaires, le besoin du commerce a établi un grand nombre de foires assez mal calculées et qui se nuisent peut-être les unes aux autres.

Il y en avait vingt-sept en 1790, et vingt-neuf en 1802, dans lesquelles se vendaient des bestiaux, des mules, mulets et ânes, des draps grossiers, des couvertures de laine, des cuirs, des souliers, des chapeaux de laine et de paille, des dentelles grossières, de la quincaillerie commune, et du blé, surtout dans les communes qui en ont un excédant, comme à Saint-Étienne, Péaune, Guillaumes, Beuil et le Pujet, dont les foires sont les plus florissantes. Les unes ne durent que quelques heures; les autres se continuent un ou deux jours. Presque toutes ont lieu en automne et en hiver, époques de la saison morte, et elles sont fréquentées par les habitans des vallées circonvoisines du Piémont et des basses Alpes.

Du reste, à en juger par la principale foire de Saint-Étienne, à laquelle j'ai assisté et sur laquelle j'ai pris des renseignemens positifs, et d'après les rapports qui m'ont été faits sur toutes les autres, on ne peut guère faire monter plus haut qu'à 8000 francs le mouvement d'argent qui se fait dans ces foires (ou l'on ne fait pas de crédit, les besoins journaliers et le défaut de confiance ne le permettant pas); de sorte

que ces vingt-neuf foires peuvent représenter une circulation de numéraire de 232,000 francs, sans compter les échanges.

Il faut encore ajouter à ces foires, ce qui n'est pas d'une petite conséquence, les fêtes patronales de chaque paroisse, pour toutes les Alpes maritimes. Au milieu de cet abandon de la morale religieuse dont j'ai parlé dans un des précédens articles, deux choses avaient été précieusement conservées dans ce pays : la dixme du clergé, et les *festins*, ou la fête du saint, patron du village. Cette fête est en général le point de départ pour compter les années et les diverses époques des travaux de l'agriculture : on s'y prépare long-temps d'avance, et, indépendamment de l'objet religieux, elle est d'un avantage réel pour chaque village, puisque l'on y accourt de tous côtés, qu'elle est un véritable jour de foire ou de marché, dans lequel, outre le vin que l'on y boit en abondance et qui tient tout le monde en joie, on vend aussi toute sorte de bestiaux et de petites marchandises.

Ce mouvement du numéraire dans les foires et marchés est au surplus fort peu de chose en comparaison de celui qu'oc-

casionnent les besoins journaliers, soit de nécessité, soit de luxe, satisfaits par les marchands en détail, dont le nombre est prodigieux. La nullité d'un grand nombre de professions, et plusieurs autres causes dont il est inutile que je m'occupe ici, avaient multiplié à l'infini, ici comme en France, le nombre de certains artisans et des détaillans ou revendeurs de drogues, de merceries, épiceries, denrées de première nécessité, etc., achetant de la seconde, troisième et quatrième main; gens sans frein et sans pudeur, n'ayant d'autre règle que le profit. Or, les objets d'industrie dont j'ai parlé ci-devant, auxquels il faut ajouter les produits des savonneries, des chapelleries, de la vente du bois à brûler, des boucheries, du transport de sel, des poutres, planches et autres objets pesans; enfin, les produits des arts et métiers, etc., forment, avec le brocantage des marchands et détaillans, un revirement de numéraire qu'on estime à 2,137,440 francs, et qui représente le montant du commerce intérieur, soit que cette quantité de numéraire existe réellement en circulation, ou qu'elle soit représentée par les objets à livrer. Remarquons ce-

pendant que la plus grande partie de ce commerce se fait à Nice, qu'on peut considérer comme le point central de toutes ces opérations.

Le commerce en grand, soit d'exportation, soit d'importation, était fait en 1802 par quarante-quatre maisons principales de négocians, dont trente à Nice, quatre à Monaco et dix à Menton. Mais il faut savoir, comme la chose a déjà été remarquée, que la plupart même de ces négocians, habitués par une longue routine, aussi ancienne que le commerce de cette contrée, à ne rien entreprendre que de très-solide et d'un profit assuré, font rarement des spéculations pour leur propre compte; ils ne sont, à proprement parler, que de simples commissionnaires des gros négocians de Marseille, d'Agde et de Cette. Ils reçoivent pour leurs commettans les grains, légumes et autres marchandises qui leur sont expédiées, qu'ils emmagasinent et qu'ils vendent, en prélevant le prix de la commission et des autres frais; ils rassemblent en même temps en magasin les huiles, soies, citrons et oranges, planches, etc., pour les expédier, lorsque leurs commettans le désirent.

Les gros capitaux dont nous aller parler, ne sont donc pas dans leurs mains; mais il leur en reste ce qui ne court plus aucune chance. On estime, en ne calculant que ce qui est honnête et légitime, à un bénéfice annuel de 300,000 francs ce travail de commission, d'emmagasinage et de courtage.

Nice, par sa situation, ne peut être qu'une place d'entrepôt et de transit du commerce du Piémont, des Alpes maritimes, de la France, d'une partie de la Ligurie et de l'Italie. Elle reçoit en cette qualité l'huile, la soie, les oranges et citrons, le bois de construction, etc., de toutes les contrées circonvoisines qui ont des excédans et qui manquent de commodités pour les expédier par mer : aussi une partie des objets exportés, dont je parlerai bientôt, ne lui appartient-elle pas en propre; mais les commissionnaires, les porte-faix, les différens ouvriers et les gens de mer n'en font pas moins leur profit, ce qui est une grande ressource dont sont privées toutes les autres communes de ce comté.

Nous lisons dans la Géographie commerçante de *Peuchet*, article *Marseille*, qu'an-

née moyenne, de 1787 à 1789, les importations des états du roi de Sardaigne en France ont été de 24,601,000 francs, et ont occupé 455 bâtimens de 13,854 tonneaux, venus de Nice ou de Villefranche; et que les exportations de France pour ces états ont été de 19,001,000 francs, et ont occupé 608 bâtimens de 21,068 tonneaux. Marseille recevait des huiles, des blés, du riz, des soies, des châtaignes, du thon mariné, des citrons, des oranges, etc.; elle fournissait, en échange, des sucres, du café, cacao, indigo, morues, vins, cuirs, chapeaux, savons, filets à pêcher, draperies, toileries, étoffes, bonneteries, etc.; et la balance du commerce était en faveur des états du roi de Sardaigne. Il n'était pas question alors du blé, qui faisait, lorsque j'écrivais ceci, un des principaux objets du commerce d'importation pour Nice, et qui était fourni, avant la guerre, par le Piémont et par la Sardaigne.

Nice avait donc beaucoup perdu par sa réunion à la France; car, indépendamment du commerce d'exportation avoué par *Peuchet*, il s'en faisait encore avec l'Italie et avec l'Angleterre, avec cette dernière sur-

tout, qui y a toujours été très-favorisée. En outre, cette ville gagnait beaucoup au passage des marchandises *en transit;* les plus considérables étaient celles d'entrée et de sortie pour le Piémont par le col de Tende pour la Suisse et le Milanais : elle était l'aboutissant de tout ce que Londres, Amsterdam, Lisbonne, Marseille, Gênes, Livourne expédiaient en Piémont et que le Piémont leur expédiait. Le mouvement était continuel; il comprenait aussi les tabacs et sels des gabelles du Piémont, et il excédait annuellement, d'après plusieurs renseignemens que je me suis procurés, trois cent mille quintaux de transport. On peut juger de là combien cette ville devait profiter par la commission, la main-d'œuvre, l'arrivage des navires, le séjour des voituriers, muletiers, bêtes de somme, etc. Comme ville frontière, elle avait encore le bénéfice de l'entrepôt des marchandises prohibées que l'Angleterre et la Suisse versaient en France, et cette espèce de commerce, m'a-t-on assuré, était aussi considérable que le commerce légal. De plus, l'amitié de l'Angleterre donnait, en temps de guerre maritime, à la marine marchande de Nice et de Villefranche

l'avantage de la neutralité du pavillon, ce qui la faisait rechercher alors par les armateurs français.

La plupart de ces avantages avaient disparu à l'époque où je me livrai à ce travail, et le commerce de Nice, séparé de celui du Piémont et de la Sardaigne, était borné aux objets de production et de consommation locales, ainsi qu'à l'entrepôt de ces mêmes objets provenant des départemens voisins de la France et de la Ligurie. Lors même que le Piémont fut devenu aussi une dépendance de la France, le riz et les soies avaient déjà pris une autre direction, celle du Mont-Cenis, passage rendu, par les travaux que l'on y a exécutés, beaucoup plus facile que celui du col de Tende. Cependant l'approvisionnement des armées et le haut prix des huiles produisirent encore un mouvement d'exportation et d'importation, que l'on pourrait juger considérable pour les temps malheureux dans lesquels il avait lieu. Les recherches que j'ai faites à cet égard m'ont mis à même de rédiger les deux tableaux suivans, pour l'année 1803, sur lesquels je préviens pourtant le lecteur, 1.° que cette année a été une des plus brillantes

en fait de commerce pour la ville de Nice; 2.° que le prix des huiles a été très-élevé, puisqu'il est monté à vingt francs le rup : néanmoins, malgré leurs imperfections, ces tableaux donneront toujours un aperçu du commerce particulier de la ville de Nice, indépendamment de celui des états dont elle fait partie.

Tableau des objets exportés et de leur valeur, en l'année 1803.

Huile, 300,000 rups, à 20 francs......	6,000,000	francs
Oranges et citrons, 20 millions.......	320,000	—
Caisses pour ces fruits, valeur........	52,500	—
Pâtes dites de Gênes, à 6 francs 50 cent. le rup.........................	300,000	—
Soies en nature...............	270,000	—
Fromages du pays et autres...........	200,540	—
Planches, poutres et solives, à 9 francs la douzaine......................	120,000	—
Salaisons..........................	140,000	—
Agneaux	148,400	—
Laines du pays....................	34,445	—
Draps du pays.....................	46,800	—
Parfumeries.......................	77,575	—
Vins de Nice en bouteilles, à 1 franc la bouteille........................	40,000	—
Sumac	10,000	—
Caroubes..........................	11,050	—
Total du commerce d'exportation....	7,771,310	francs.

Tableau des objets importés à Nice dans la même année.

Blé, froment et légumes, 50,000 charges (80,000 hectolitres), à 60 francs la charge (37 fr. 50 cent. l'hectolitre)..	3,000,000	francs.
Blé, seigle, orge et maïs, 30,000 charges à 40 francs......................	1,200,000	—
Vin, 61,000 charges, à 24 francs (48,000 hectolitres à 25 francs) [1]...........	1,464,000	—
Riz du Piémont, 1,666 charges, à 45 fr. la charge........................	74,970	—
Bœufs de boucherie, 1400 têtes, à 125 francs pièce......................	175,000	—
Veaux de boucherie, 6000, à 24 fr. pièce	144,000	—
Drogueries et denrées coloniales......	500,000	—
Draperies, toileries, chapeaux, cuirs, bonneteries, etc.	1,273,650	—
Sel pour la consommation, 75,450 rups.	37,725	—
Tabac pour la consommation, 5000 rups.	93,750	—
Fer en barres ouvré, fer-blanc, 3000 quintaux	60,000	—
Quincaillerie et meubles.............	100,000	—
Chanvre du Piémont, 2000 rups, à 16 fr.	32,000	—
Morues, harengs, fromages étrangers..	50,000	—
Jumens pour pouliner, mules et mulets.	150,000	—
Papier à écrire et pour les citrons, 12 mille rames....................	48,000	—
Total du commerce d'importation...	8,403,095	francs.

La balance de ces deux commerces était donc, en 1803, en faveur de celui d'impor-

[1] Je présume que ce commerce des vins a dû beaucoup diminuer depuis que le gouvernement sarde a mis un droit d'entrée très-considérable sur cette denrée. Nous avons dit ailleurs que les Génois exportaient autrefois une très-grande

tation, ce qui dépendait sans doute du commerce des grains, qui arrivaient à Nice par une autre route du temps de *Peuchet*.

Il faut même remarquer que le commerce d'exportation n'a été aussi avantageux qu'à cause du haut prix des huiles, et qu'ainsi la somme à laquelle il a été porté est purement éventuelle, les négocians les plus sensés ne l'élevant guère au-dessus de six millions, année commune. Au contraire, le commerce d'importation, quoique tous ses articles ne soient pas consommés dans les Alpes maritimes, varie peu chaque année, parce qu'il roule sur des objets de première nécessité. Le pays, en effet, a besoin de blé et de vin pour huit mois de l'année, ainsi que de toutes les autres choses qu'il ne produit pas et dont il ne peut se passer; et ces denrées, ainsi que ces choses, il faut les payer. Qu'est-ce qui remplit ce *déficit*, auquel il faut encore ajouter le paiement des contributions publiques? Nul doute que ce ne soit le commerce intérieur, qui supplée, par les res-

---

partie des vins de la Provence, et sous ce rapport la réunion de Gênes au Piémont a porté un coup mortel à cette province de la France.

sources que les besoins journaliers développent, à la quantité de marchandises qui ne sont pas en exportation, pour représenter toutes celles qui sont importées. Le prix, qui va en croissant à mesure que la chose change de main ou qu'elle est modifiée par l'ouvrier, ajoute d'une manière incalculable à la première valeur de chaque objet; ce qui, ajouté à beaucoup d'économie, fait que, si la balance ne va pas au point de pouvoir créer de gros capitaux, du moins elle n'est pas défavorable au point de produire de ces dettes énormes qui bouleversent quelquefois les grandes places de commerce.

L'exportation et l'importation se font en majeure partie par voie de mer; il est rare qu'il arrive à Nice des marchandises par terre, excepté du Piémont. Le commerce de l'intérieur du pays et des contrées limitrophes se fait à dos d'homme ou de mulet. Il est entré, en 1803, dans le port de Nice, 1927 bâtimens, du port de six tonneaux jusqu'à 120, et il en est sorti 1700. La charge des premiers a été en grande partie en grains, légumes et vins, surtout de cette dernière denrée, qui, occupant beaucoup

d'espace, exige aussi un grand nombre de bâtimens. Les navires pour l'étranger, lorsqu'ils n'ont pas été chargés des denrées et marchandises spécifiées ci-dessus, sont sortis en lest; car ils trouvaient rarement à se noliser pour le retour, et c'est ce qui ajoutait encore aux frais de transport et au haut prix des denrées de première nécessité.

Comme le commerce suit dans sa direction les variations politiques des empires, il est probable que les choses ont bien changé depuis que j'ai cessé toute relation avec les Alpes maritimes. Je désire que le port de Nice et la route de Tende n'aient pas été par trop négligés depuis que ce pays et la Ligurie se trouvent sous le même gouvernement, et que le port et le territoire de Savonne réunis offrent une route plus courte et plus commode pour se rendre en Piémont. Il est de fait que, si l'on transportait ailleurs l'entrepôt et le transit des marchandises, les effets ne pourraient qu'en être funestes pour les Alpes maritimes, dépourvues alors de toute source d'activité, de consommation et de rapports commerciaux; que si à un pareil malheur venait encore se joindre une forte diminution dans la valeur des huiles, et que

cette récolte fût très-modique, très-certainement ce pays, déjà peu peuplé, verrait nécessairement encore diminuer tout à coup sa population. Mais il est l'ancien domaine et le domaine fidèle d'un souverain sage, juste et également protecteur de tous ses enfans; et je me recrée de la pensée que ce pays, que j'ai visité dans l'adversité, et dont la détresse m'a tant de fois fait gémir, doit commencer à goûter des jours de paix et de bonheur.

De la faveur à accorder au commerce.

Si je me suis permis, dans le cours de cet ouvrage, grand nombre de réflexions qui tiennent à la morale et à la législation, à Dieu ne plaise que ce soit pour aspirer au rôle de réformateur; car je suis convaincu plus que jamais de la vérité de ce proverbe que *le mieux est souvent l'ennemi du bien;* mais j'y ai été poussé par le désir, qui ne s'accomplira pas, de voir diminuer, avant de mourir, cette inquiétude générale qui naît du mal-aise, et qui, semblable à un ferment putride, menace de décomposer toutes les sociétés humaines. Le même motif me fera, j'espère, pardonner, si je termine, à l'occasion du commerce du pays que j'ai décrit, par des considérations générales sur cette matière, devenue la ressource du plus grand nombre : considérations qui m'ont été suggérées tant par la pétition des négocians de la cité de Londres, adressée, en 1819, à la chambre des communes, que par l'état de souffrance dans lequel peuvent se trouver plusieurs places de commerce.

L'on ne saurait disconvenir que la bienveillance entre particuliers s'entretient par des services et des bienfaits réciproques : celui qui croit pouvoir se suffire à lui-même

et qui s'isole de ses semblables, est abandonné de tous au moment de l'adversité. D'ailleurs, l'égoïsme, tel que nous le voyons dans toutes les classes de la société, prenant le dessus sur les sentimens naturels, détruit toute idée de patrie, d'attachement des peuples envers les souverains, et livre chaque pays à la loi de l'argent ou à celle du plus fort. Il en est de même du petit au grand. L'idée qu'on doit se faire des habitans de l'Europe n'est pas celle de troupeaux isolés, dont les maîtres sont liés par des actes de diplomatie, mais d'enfans d'un père commun, dispensateur suprême de tous les biens, divisés en familles qui ont un chef, et réunis par une communication réciproque de leurs productions, par des retours de services et d'actes de bienveillance. Une telle idée entretient la paix extérieure et intérieure; l'autre, au contraire, les guerres intestines et du dehors. On a déjà compris que ces communications réciproques constituent le commerce.

Mais la chose n'a guère été entendue ainsi, et l'on a établi partout un système prohibitif, qu'on étend de plus en plus, sous le spécieux prétexte, soit d'augmenter les revenus publics, qui en sont, au contraire, diminués, soit sous celui d'encourager l'industrie et les productions indigènes. L'on a ainsi détaché chaque nation l'une de l'autre, et changé ce qui devrait être une occasion d'échange de bons offices en une cause sans cesse agissante d'aigreur, de jalousie et d'hostilité; on a infligé à la grande masse des consommateurs les privations qui résultent de l'obligation de se contenter de produits inférieurs en qualité et en même temps d'un prix arbitraire; l'on a alimenté de plus en plus le commerce interlope et favorisé la démoralisation de ceux qui le font et de ceux qui le permettent : car, enfin, le besoin des productions étrangères se fait toujours sentir, et l'on obtient par contrebande ce qu'on aurait dû avoir librement en payant des droits modérés au gouvernement.

Il ne serait pas difficile d'établir que ce système, soutenu par quelques particuliers, vrais caméléons, qui en retirent seuls de l'avantage, est contre la justice, contre le droit naturel, contre l'intérêt de chaque état; qu'en se

restreignant ainsi chez soi, on multiplie à l'infini certaines productions qui, ne trouvant pas de débit, appauvrissent leurs possesseurs; qu'on rétrograde, sans s'en douter, vers ces temps où la limite des jouissances était bornée aux productions de chaque sol.

Mes connaissances sont, à la vérité, très-bornées sur ce point : *ne sutor supra crepidam;* mais pourtant il est des défauts dont tout le monde peut juger. Par exemple, n'est-il pas vrai que Nice et Gênes, rejetant les vins de Provence, dont elles ont le plus grand besoin, resteront avec leurs huiles d'olive, dont la consommation est bien diminuée, parce que l'on s'accoutume de nouveau généralement, puisqu'il n'y a plus d'échange, aux huiles de pavot, de navette, de colza, etc., et qu'on a même trouvé le moyen de faire entrer ces huiles dans la confection du savon? La population et la prospérité des pays à oliviers devront donc diminuer. Les soies récoltées en 1819 dans le département du Rhône et filées par un habile négociant lyonnais, ont égalé en beauté celles qui venaient d'au-delà des Alpes, et il est bien connu maintenant que la France peut cultiver avec fruit le mûrier et, avec le même succès, nourrir des vers à soie. A quoi se réduira la richesse actuelle des pays qui ont beaucoup de soie, si, calculant sur les besoins de ceux à qui ils la fournissaient auparavant, on la maintient à un prix excessif, si on ne veut rien recevoir en échange; que deviendront, dis-je, les pays à soie, lorsque les fabricans seront parvenus à s'approvisionner de leur propre sol! Il est vrai que le Piémont vend ses soies à l'Angleterre; mais l'Angleterre en retire en plus grande quantité encore de ses propres possessions de l'Inde et de l'Asie mineure. D'ailleurs, quelle est la valeur d'une marchandise pour laquelle il n'y a point de concurrence? Je connais d'autres pays où, pour la fortune de quelques hommes, on a continué à fabriquer des produits chimiques créés par le blocus continental, et qu'on a privés de l'étendue des relations commerciales avec des pays voisins qui donnaient, en échange d'objets de nos manufactures, ces produits tirés naturellement de leur sol et peut-être supérieurs en qualité, etc.!

Ainsi, on ne sait ou on ne veut pas voir que toute industrie n'est pas toujours bonne, et que son utilité est relative aux circonstances; que le grand principe, *non omnis fert omnia tellus*, ne saurait être violé sans produire une grande gêne. On ignore ou l'on feint d'ignorer qu'en adoptant des vues plus libérales on occuperait un plus grand nombre d'hommes; qu'on donnerait à l'esprit public un aliment autre que celui de la politique; qu'on resserrerait les liens d'amitié entre les nations; qu'on remédierait à ces habitudes de rapacité et de fraude, qui ont étouffé le beau génie du commerce, auquel nous devons les découvertes faites dans les deux mondes et plusieurs élémens de la *prospérité publique*.

FIN.

INDICATION

DES MATIÈRES ET DES NOTES PRINCIPALES QUI COMPOSENT CET OUVRAGE.

TOME PREMIER.

TOME SECOND.

Pag.

*

ERRATA.

Dans quelques passages du I.er volume, on a par erreur écrit *Mentou* au lieu de *Menton*.

TOME II.

Page 19, ligne 17; au lieu de *choc*, lisez : *soc.*
— 100, — 21; au lieu de *étaint*, lisez : *étaient.*
— 302, — 34; au lieu de *eût même*, lisez : *eût elle-même.*



